



Receta: Pan Kornspitz (Pan Austriaco)

COPAN
Panadería y Pastelería

Rendimiento / 360g

- 1 Kg harina
- 2,2 Kg de masa



Uso

- Elaboración de Panes Austriacos, Panes rústicos, Panes Multigrano con masa madre.

Beneficios

- Aporte de semillas, fibra y proteína vegetal. Proporciona el color oscuro de la harina de centeno y trigo, con un sabor intenso fruto de la selección de ingredientes aromáticos como la malta de trigo molido, la soya Austríaca y la masa madre de centeno.

| INGREDIENTES | gr/Kg de harina | Sachet 360g |
|--|-----------------|-------------|
| • Harina de Trigo | 1000 | 1000 |
| • Kornmix base para pan amasado austriaco | 360 | 360 |
| • Agua | 800 | 800 |
| • Levadura Fresca | 30 | 30 |
| • Sal | 22 | 22 |
| • Mejorador Ultra Marraqueta | 4 | 4 |
| Total | 2216 | 2216 |

Modo de Preparación

1. Mezclar todos ingredientes a una masa firme y homogénea.
2. Cortar las piezas según peso deseado. Unidades 100 g o piezas de 300 a 500 gr.
3. Fermentar hasta desarrollar volumen (90 min. aprox).
4. Greñar (cortar superficie) antes de hornear.
5. Hornear hasta lograr cocción en centro del producto (200 -220°C por 15 a 20 min. para unidades de 100 g).

COPAN

backaldrin