

Formula: Pan Pita



MATERIAS PRIMAS		CANTIDAD EN GRAMOS	% SOBRE HARINA	% SOBRE TOTAL
M A S A	MASA MADRE	20.000	20,0 %	10,6 %
	HARINA (310 W)			0,0 %
	HARINA (200 W)	100.000		52,9 %
	AGUA	57.000	57,0 %	30,2 %
	LEVADURA	2.500	2,5 %	1,3 %
	AZUCAR	2.500	2,5 %	1,3 %
	ACEITE DE MAIZ	2.500	2,5 %	1,3 %
	SAL	2.000	2,0 %	1,1 %
	HARINA CENTENO	2.000	2,0 %	1,1 %
	MEJORANTE	500	0,5 %	0,3 %
* (1). TOTAL MASA.....		189.000	% Sobre la Masa	100,0 %
GRA SA		0		
* (2). TOTAL GRASA.....		0		0,0 %
TOTAL MASA + GRASA		189.000		100,0 %
RELLENO			% Total Relleno	
R E L L E N O				
* (3). TOTAL RELLENO.....			0,0 %	0,0 %
T O T A L (+1+2+3)		189.000		100,0 %
Datos				
Peso masa Pieza.....	80 Grs			
Peso relleno Pieza.....	0 Grs			
Peso Total pieza.....	80 Grs			
Temperatura Final Masa °C.....	24 °C.			
Tiempo Amasado 1ª Velocidad.....				
Tiempo Amasado 2ª Velocidad**.....				
Temperatura Horno.....	300 °C.			
Tiempo Cocción.....	3 Min.			

PROCESO:

Pan Típico Árabe

- 1º.- Amasar todo junto, excepto la levadura, y LA MASA MADRE que se añade a mitad del amasado. Hacer una masa fina y elástica.
- 2º.- Pesar y bolear las piezas de 80 grs. Y dejar fermentar hasta doblar su volumen.
- 3º.- Estirar las piezas con un rodillo, lo mas fino posible, espolvoreando con harina.
- 4º.- Fermentación a 29°C de Temperatura y 75%HR. Durante 30 min. aprox.
- 5º.- Hornear sin vapor, a una temperatura muy alta (300°C.) durante 3 minutos aprox.
- 6º.- Dentro del horno, estas piezas deben quedar como un globo, que al sacar las piezas del horno se desinflan, quedando un hueco entre las dos capas de masa, ya que esa es una de las principales características del Pan Pita.
- 6º.- Las piezas deben quedar blandas al tacto y de color casi blanco.

Nota.-

La masa madre puede ser de la misma masa.

