

# Formula: Pan Quemado

FECHA: 07 / 11 / 2010



PRUEBA: 1

## PROCESO:

MATERIAS PRIMAS		CANTIDAD EN GRAMOS	% SOBRE HARINA	% SOBRE TOTAL
M A S A	MASA MADRE PAN	16.875	25,0 %	14,5 %
	HARINA V-40	50.000		42,9 %
	HUEVO LIQUIDO	17.500	35,0 %	15,0 %
	AZUCAR	13.750	27,5 %	11,8 %
	AGUA+HIELO	10.000	20,0 %	8,6 %
	ACEITE GIRASOL (o Oliva)	5.000	10,0 %	4,3 %
	LEVADURA	1.750	3,5 %	1,5 %
	MEJORANTE	1.000	2,0 %	0,9 %
	SAL	500	1,0 %	0,4 %
	AROMA LIMON	100	0,2 %	0,1 %
	AROMA NARANJA	100	0,2 %	0,1 %
	COLORANTE	50	0,1 %	0,0 %
*(1).TOTAL MASA.....		116.625	% Sobre la Masa	100,0 %
GRASA		0		
*(2). TOTAL GRASA.....		0		0,0 %
TOTAL MASA + GRASA		116.625		100,0 %
<b>RELLENO</b>			% Total Relleno	
R				
E				
L				
L				
E				
N				
O				
*(3). TOTAL RELLENO.....			0,0 %	0,0%
TOTAL (+1+2+3) .....		116.625		100,0%
<b>Datos</b>				
Peso masa cruda Pieza.....	360 Grs			
Peso relleno Pieza.....				
Peso Total pieza.....	360 Grs			
Temperatura Final Masa °C.....	25 °C.			
Tiempo Amasado 1ª Velocidad.....	180 Seg.			
Tiempo Amasado 2ª Velocidad**.....	900 Seg.			
Temperatura de la Grasa. ....				
Nº. Capas de Grasa.....				

### FORMULA MASA MADRE:

% sobre Harina

HARINA FUERZA.....	12.000 grs	
AGUA.....	6.450 grs.....	53,75%
SAL.....	240 grs.....	2%
LEVADURA.....	200 grs.....	1,66%

TOTAL MASA MADRE POR MASA.....16.890 kgs.

### PROCESO:

1ª.- Hacer la masa un poco entera (no muy amasada).

2ª.- Pesar la masa y poner en cubetas en la nevara a 4 °C.

3ª.- Cuando haya aumentado el doble de su volumen, ya estara para su uso.

### Nota:

Hay que ajustar la cantidad de levadura para que este a punto cuando se necesite usar.

Hacer la masa madre unas 8 / 10 horas antes de su uso.

