

Formula: Pan hecho con agua de Mar



MATERIAS PRIMAS		CANTIDAD EN GRAMOS	% SOBRE HARINA	% SOBRE TOTAL
M A S A	MASA MADRE	2.000	20,0 %	10,7 %
	HARINA (310 W)			0,0 %
	HARINA (250 W)	10.000		53,3 %
	AGUA DE MAR	6.200	62,0 %	33,1 %
	HARINA MOTEADA DE CENTENO	300	3,0 %	1,6 %
	LEVADURA FRESCA	150	1,5 %	0,8 %
	MEJORANTE	100	1,0 %	0,5 %
*(1).TOTAL MASA.....		18.750	% Sobre la Masa	100,0 %
GRA SA		0		
*(2). TOTAL GRASA.....		0		0,0 %
TOTAL MASA + GRASA		18.750		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)		18.750		100,0%
Datos				
Peso masa Pieza.....				
Peso relleno Pieza.....				
Peso Total pieza.....				
Temperatura Final Masa °C.....		24 °C.		
Tiempo Amasado 1ª Velocidad.....				
Tiempo Amasado 2ª Velocidad**.....				
Temperatura de la Grasa.....				
Nº. Capas de Grasa.....				

PROCESO:

- 1º.- Amasar todo junto, excepto la levadura, que se añade a mitad del amasado.
- 2º.- Hacer una masa homogénea y un poco elástica.
- 3º.- Pesar, bolear y dejar reposar un mínimo de 15 minutos.
- 4º.- Formar los panes y poner a fermentar.
- 5º.- Fermentación a 27°C de Temperatura y 75%HR. Durante 40 min. aprox.
- 6º.- Hornear con vapor con una curva de cocción de mas a menos. (120°C / 180°C.)

OBSERVACIONES: Al llevar el agua de mar, no se debe añadir sal. El agua de mar ya contiene la cantidad de sal necesaria e equitativa.

