

Formula: Pan de Molde

PROCESO:

Proceso

- 1º.- AMASAR TODO JUNTO. HACER UNA MASA HOMOGENEA
- 2º.- SACAR LA MASA SOBRE UNOS 24°C.
- 3º.- DIVIDIR, BOLEAR Y DAR FORMA ALARGADA.
- 4º.- LLENAR LOS MOLDES.
- 5º.- FERMENTAR UNOS 60 MINUTOS A 42 °C. SIN TAPA
- 6º.- PONER LA TAPA A LOS MOLDES Y COCER EN HORNO DE AIRE A 220°C. DURANTE 25 MINUTOS APROX.

NOTA:

QUITAR LA TAPADERA DE LOS MOLDES A LA SALIDA DEL HORNO. Y PONER A ENFRIAR EL PAN EN BANDEJAS FRIAS.



MATERIAS PRIMAS		CANTIDAD EN GRAMOS	% SOBRE HARINA	% SOBRE TOTAL
M A S A	MASA MADRE		0,0 %	
	HARINA TRIGO W-350	10.000		56,2 %
	AGUA + HIELO	5.600	56,0 %	31,5 %
	AZUCAR	500	5,0 %	2,8 %
	LEVADURA FRESCA	400	4,0 %	2,2 %
	ACEITE DE GIRASOL	300	3,0 %	1,7 %
	MEJORANTE ESPECIAL	200	2,0 %	1,1 %
	SAL	200	2,0 %	1,1 %
	SUERO DE LECHE	200	2,0 %	1,1 %
	GLUTEN	150	1,5 %	0,8 %
	HARINA DE HABAS	156	1,0 %	0,9 %
	ANTIMOHOS	50	0,5 %	0,3 %
	VINAGRE	30	0,3 %	0,2 %
*(1).TOTAL MASA.....		17.786	% Sobre la Masa	100,0 %
GRA SA		0		
*(2). TOTAL GRASA.....		0		0,0 %
TOTAL MASA + GRASA		17.786		100,0 %
RELLENO			% Total Relleno	
R E L L E N O				
*(3). TOTAL RELLENO.....			0,0 %	0,0%
TOTAL (+1+2+3)		17.786		100,0%
Datos				
Peso masa Pieza.....		610 Grs		
Peso relleno Pieza.....				
Peso Total pieza.....		610 Grs		
Temperatura Final Masa °C.....		24 °C.		
Tiempo Amasado 1ª Velocidad.....		90 Seg.		
Tiempo Amasado 2ª Velocidad**.....		480 Seg.		
Temperatura de la Grasa.....				
Nº. Capas de Grasa.....				

