

Receta: Pan de Maiz



MATERIAS PRIMAS		CANTIDAD EN GRAMOS	% SOBRE HARINA	% SOBRE TOTAL
M A S A	MASA MADRE	2.000	20,0 %	10,6 %
	HARINA MAIZ	8.000		42,3 %
	HARINA (300 W)	2.000		10,6 %
	AGUA	6.000	60,0 %	31,7 %
	SEMILLAS DE PIPAS	300	3,0 %	1,6 %
	SAL	200	2,0 %	1,1 %
	LEVADURA	200	2,0 %	1,1 %
	MEJORANTE	100	1,0 %	0,5 %
	AZUCAR	100	1,0 %	0,5 %
*(1).TOTAL MASA.....		18.900	% Sobre la Masa	100,0 %
GRA SA		0		
*(2). TOTAL GRASA.....		0		0,0 %
TOTAL MASA + GRASA		18.900		100,0 %
RELLENO			% Total Relleno	
R				
E				
L				
L				
E				
N				
O				
*(3). TOTAL RELLENO.....			0,0 %	0,0%
TOTAL (+1+2+3)		18.900		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.- Hacer una masa fina y elastica a 24°C.

2º.- Hacer las porciones de masa, bolear y dejar reposar unos 30 mintos.

3º.- .Formar las piezas y poner a fermentar a 24°C. y 75% HR.

4º.- Cocer a 190°C. y con vapor durante unos 45 minutos aprox. dependiendo del peso

