BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Panadería

BARROS LUCO

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
Base Americano Minus	0.100
Harina	0.500
	0.040
Levadura Instantánea Bakels	0.008
Agua	0.215
	Peso total: 0.863

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Churrasco	1.200
Queso	0.450
	Peso total: 1.650

MÉTODO

Base

-Incorporar a la amasadora la Base Americano Minus, harina, margarina, manteca, Levadura Instantánea y el agua fría.
-Amasar por 3 minutos en velocidad lenta y posteriormente 7 a 10 minutos en velocidad rápida.
-Aplicar desmoldante Tincol a la lata del horno o al molde de pan frica.
-Luego realizar ovillos de 105 gramos, aplastar y dejar reposar durante 20 minutos

-Pasado el tiempo de reposo, volver a aplastar los panes, logrando llegar al borde del molde (10,5 cm).
-Fermentar durante 60 a 65 minutos.
-Hornear a 220°C durante 10 a 12 minutos (vapor 1 segundo).

Relleno
-Cortar los churrascos y precalentar sartén.
-Cocinar la carne con sal a gusto.
-Una vez cocida la carne, disponer laminas de queso sobre ella. Taparlo y apagar el fuego de la cocina.
-Tostar pan y rellenar.

(Receta para 8 sándwiches)