



CATEGORÍA

Panadería



CHOCOSO INTEGRAL

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Integral Minus	1.000
Levadura Instantánea Bakels	0.010
Agua	0.600
Peso total:	1.610

MÉTODO

Base

- Incorporar ingredientes a la amasadora, mezclar por 5 minutos a velocidad lenta hasta incorporar ingredientes.
- Luego amasar durante 10 a 12 minutos.
- Posteriormente, dividir la masa en trozos de 30 gramos, hacer ovillos y estirar en forma alargada.
- Pasar los panes por harina para dar una terminación rústica.
- Disponer los chocosos en latas y hacer dos cortes en la superficie.
- Dejar fermentar hasta que doblen su volumen.
- Hornear a 210°C durante 20 a 25 minutos.

(Receta para 50 unidades)