BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Panadería

COMPLETOS ITALIANOS

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Americano Minus	1.000
Levadura Instantánea Bakels	0.010
Agua	0.430
Peso total:	1.440

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Salchicha	0.920
Tomate	1.500
Palta	1.700
Peso total:	4.120

MÉTODO

Base

-Incorporar a la amasadora la PM Americano Minus, la levadura y paulatinamente el agua.
-Amasar por 3 minutos en velocidad lenta y posteriormente 7 a 10 minutos en velocidad rápida o hasta un buen desarrollo de la masa.
-Realizar ovillos de 70 a 72 gramos.
-Aplastar ovillos, unir borde y formar un cilindro de 10 a 12 cm de longitud. (Dar forma de pan de completo con el pliegue

de la masa hacia abajo).
-Disponer los panes en la lata previamente aceitada con desmoldante Tincol. (Los panes deben tener una separación de 2 cms entre sí).
-Dejar fermentar durante 60 a 70 minutos en la fermentadora o en un lugar templado, hasta lograr su completa fermentación.
-Hornear a 220°C por 8 a 9 minutos.

Relleno
-Lavar y desinfectar verduras.
-En una olla poner agua fría y las salchichas, se deben cocer durante 7 a 10 minutos en llama alta.
-En un bowl moler la palta y aliñar a gusto.
En otro recipiente se debe picar el tomate en cubitos y aliñar.
-Cortar pan y dejar en el horno durante 3 a 5 minutos.
-Colocar la salchicha dentro del pan, el tomate y la palta.
-Añadir aderezos a gusto.

(Recta para 20 unidades)