



CATEGORÍA

Panadería



EVENTO

Fiestas Patrias

DOBLADITAS

INGREDIENTES

Grupo Base

| Ingrediente | KG |
|------------------------------------|-------|
| Base Americano | 1.000 |
| Harina | 0.200 |
| Levadura Instantánea Bakels | 0.010 |
| Manteca Vegetal | 0.080 |
| Agua | 0.500 |
| Peso total: 1.790 | |

MÉTODO

Base

- Incorporar a la amasadora la Base Americano Minus, la harina, manteca, levadura y el agua.
- Amasar por 3 minutos en velocidad lenta y posteriormente de 7 a 10 minutos en velocidad rápida.
- Sobar la masa hasta lograr una textura lisa, luego utilizar un cortador de 20 cm de diámetro.
- Aplicar desmoldante Tincol a la lata del horno.
- Doblar en la mitad 2 veces y distribuir en lata.
- Dejar fermentar durante 10 minutos en un lugar temperado.
- Aplicar dora (mezcla de 55 gramos de huevo y 20 gramos de agua).
- Hornear a 220°C durante 8 a 10 minutos.

(Receta para 18 unidades)