



CATEGORÍA

Panadería



FRICAS

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
Harina	1.000
Sal	0.020
Vulkan Masas Especiales	0.008
Manteca Vegetal	0.060
Azúcar granulada	0.010
Leche en Polvo	0.010
Levadura Instantánea Bakels	0.015
Peso total:	1.123

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Semillas de Sésamo	0.030
Peso total:	0.030

MÉTODO

- En el bowl de la maquina agregar el agua y los ingredientes secos.
- Amasar en velocidad lenta durante 2 minutos, hasta que los ingredientes se incorporen completamente.
- Posteriormente, seguir amasando en velocidad rápida por 18 a 20 minutos
- Chequear red de gluten.

- Una vez terminado el trabajo mecánico, controlar temperatura de la masa, esta no debe ser superior a 25°C.
- Cortar piezas de 100 gramos y ovillar, luego aplastar y disponer en lata de horno.
- Fermentar 30 minutos y aplastar.
- Dejar fermentar durante 90 a 100 minutos.
- Pintar con dora y agregar semillas de sésamo.
- Hornear a 220°C por 10 a 12 minutos.

(Receta para 11 unidades)