BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Panadería

GRISINES CENTENO

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Centeno Minus	1.000
Levadura Instantánea Bakels	0.015
Agua	0.400
	Peso total: 1.415

Grupo Sabores

Ingrediente	KG
Orégano	0.005
Ciboulette Deshidratado	0.005
Merken	0.005
Ajo en Polvo	0.005
Cebolla en Polvo	0.005
Semilla Sésamo Blanca	0.010
Semilla Sésamo Negra	0.010
	Peso total: 0.045

MÉTODO

Base

-Incorporar todos los ingredientes a la máquina amasadora.

-Mezclar en velocidad lenta durante 4 a 5 minutos, luego amasar por 7 a 10 minutos en velocidad media alta.
-Dejar reposar masa en bloque durante 1 hora.
-Dividir en piezas de 70 gramos y estirar de 50 cm de largo.
-Humedecer superficie de la masa y agregar los sabores, orégano, ciboulette deshidratado, merken, ajo y cebolla en polvo, semillas de sésamo.
-Disponer sobre una lata de horno con papel antiadherente y reposar 15 a 20 minutos.
-Hornear a 150°C durante 30 minutos.

(Receta para 20 unidades)