



CATEGORÍA

Panadería



EVENTO

Halloween

GRISINES SERPIENTES

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Americano Minus	0.500
Levadura Instantánea Bakels	0.005
Agua	0.225
Peso total: 0.730	

MÉTODO

- Incorporar a la amasadora la PM Pan Americano Minus, Levadura Instantánea y el agua.
- Amasar durante 2 minutos en velocidad lenta y luego 7 a 8 minutos en velocidad rápida o hasta lograr un buen desarrollo de la masa.
- Luego cubrir la masa con film plástico y dejar reposar durante 60 minutos o hasta que doble su tamaño.
- Extender la masa 40 x 30 cm, luego cortar tiras de 2 cm cada una y torcer.
- Disponer en una lata previamente aceitada con Desmoldante Tincol.
- Con ayuda de un cuchillo realizar los ojos y la boca de la serpiente (Se recomienda usar aceitunas para los ojos y jamón para la lengua).
- *Opcional: decorar con sésamo, orégano, etc.
- Hornear a 200°C durante 10 minutos.

(Receta para 30 unidades)