



CATEGORÍA

Panadería



MARRAQUETAS

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
Harina	1.000
Agua	0.600
Sal	0.020
Vulkan Masas Francesas	0.008
Levadura Instantánea Bakels	0.012
Peso total:	1.640

Grupo Formado

Ingrediente	KG
Aceite Vegetal	0.100
Peso total:	0.100

MÉTODO

- Incorporar a la amasadora la harina panadera, mejorador Vulkan Masas Francesas, sal, levadura y paulatinamente el agua.
- Amasar en velocidad lenta 2 minutos hasta que los ingredientes se incorporen completamente.
- Posteriormente de 7 a 10 minutos en velocidad rápida o hasta lograr un buen desarrollo de la masa.
- Chequear red de gluten.
- Una vez terminado el trabajo mecánico, controlar temperatura de la masa, esta no debe ser superior a 25°C.

- Dividir la masa en porciones de 110 gramos y ovillar.
- A continuación juntar dos ovillos y emparejar. Se deben ir uniendo de dos, presionando sutilmente los extremos de cada ovillo.
- Disponer los ovillos en una tabla o lata de horno.
- Aplicar aceite en la superficie.
- Dejar fermentar 30 minutos.
- Posteriormente, con la ayuda de un listón de madera, proceder a formar las marraquetas.
- Una vez formadas, voltear y disponer en un paño panadero.
- Fermentar 90 a 100 minutos
- Luego de la fermentación, voltear las marraquetas y disponer sobre tabla panadera para su cocción.
- Hornear a 220°C durante a 12 a 15 minutos.

(Receta para 7 marraquetas)