



MINI CHOCOSO MULTIGRANO

INGREDIENTES

Grupo Base

| Ingrediente | KG |
|---|--------------|
| Base Multigrano | 0.500 |
| Harina | 0.500 |
| Levadura Instantánea Bakels | 0.010 |
| Agua | 0.500 |
| Peso total: | 1.510 |

MÉTODO

Base

- Incorporar todos los ingredientes a la máquina amasadora, mezclar en velocidad lenta durante 1 a 2 minutos, luego amasar por 7 a 10 minutos en velocidad media alta.
- Dividir masa de 30 gramos. Reservar en lata previamente aceitada con Desmoldante 65.
- Fermentar 45 a 50 minutos hasta que doble su volumen. Recuerda que antes de finalizar el tiempo de fermentación, debes realizar 2 cortes de forma transversal.
- Hornear a 210°C durante 16 a 18 minutos.

(Receta para 50 unidades)