BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Panadería

EVENTO

Fiestas Patrias

PAN AMASADO

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Americano Minus	1.000
Levadura Instantánea Bakels	0.010
	0.070
Agua	0.410
	Peso total: 1.490

Grupo Acompañamiento

Ingrediente	KG
Tomate	0.250
Cebolla	0.250
Cilantro	0.100
Ajo	0.008
Vinagre Blanco	0.015
Aceite Vegetal	0.020
Ají	0.045
Sal	0.007
	Peso total: 0.695

MÉTODO

Base

-Incorporar a la amasadora la PM Americano Minus, levadura y paulatinamente el agua.
-Amasar por 3 minutos en velocidad lenta y posteriormente de 7 a 10 minutos en velocidad rápida o hasta lograr un buen desarrollo de la masa.
-Aplicar desmoldante Tincol a la lata del horno.
-Realizar ovillos de 80 gramos y aplastar sutilmente sobre la lata.
-Dejar fermentar durante 55 a 60 minutos en un lugar temperado.
-Aplicar dora sobre los ovillos (mezcla de huevo y un poco de agua).
-Hornear a 220°C durante 10 a 12 minutos.

Acompañamiento

-Lavar y desinfectar verduras.
-Picar tomate y cebolla en cubitos, cilantro sin tallo y ajo.
-Opcional agregar ají verde picado.
-Colocar todos los ingredientes en un bowl.
-Agregar aceite, vinagre y sal.

(Receta para 18 unidades)