BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Panadería

EVENTO

Panadería Gourmet

PAN CON MIEL Y PASAS

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Pan Centeno Minus	1.000
Levadura Instantánea Bakels	0.015
Agua	0.440
	Peso total: 1.455

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Pasas	0.100
Cranberries	0.100
Miel	0.045
Aceite Vegetal	0.010
	Peso total: 0.255

MÉTODO

-Incorporar a la amasadora la PM Centeno Minus, levadura y paulatinamente el agua.
-Amasar por 2 minutos en velocidad lenta y posteriormente 7 a 10 minutos en velocidad rápida.
-Cuando la masa se encuentre desarrollada, cambiar a velocidad lenta y agregar miel, pasas y cranberries.
-Realizar ovillos entre 400 a 420 gramos y aplastar levemente.
-Aplicar aceite sobre los bollos y cubrir con una bolsa plástica para evitar la deshidratación

-Dejar fermentar en un lugar temperado, durante 60 a 70 minutos o hasta que la masa doble su tamaño inicial.
-Hornear a 220°C durante 18 minutos.
-Luego bajar la temperatura y hornear a 180°C durante 8 a 10 minutos.