



CATEGORÍA

Panadería



EVENTO

Día de la Madre

PAN DE CAMPO CENTENO

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Centeno Minus	1.000
Agua	0.650
Levadura Instantánea Bakels	0.010
Peso total:	1.660

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Huevos	0.200
Peso total:	0.200

MÉTODO

Base

Incorporar a la amasadora la PM Centeno Minus, Levadura Instantánea y paulatinamente el agua.

-Luego, amasar de 6 a 8 minutos hasta lograr un buen desarrollo de la masa.

-Dejar reposar durante 10 minutos.

-Cortar la masa en trozos de 550 gramos, luego formar bollos y dejar reposar durante 10 minutos.

-Aplastar los trozos y enrollar en forma de cilindro, disponer en canastas de pan rustico y dejar fermentar durante 40 a 70

minutos.

- Luego de la fermentación, voltear canastas para desprender los ovillos.
- Hornear entre 210 y 230 °C durante 25 a 30 minutos.
- Dejar enfriar antes de cortar.

Relleno

- En un sartén cocinar los huevos, condimentar a gusto y reservar.
- Seleccionar pan y cortar rebanadas.
- Tostar a gusto y rellenar con huevo.

(Receta para 3 panes)