



CATEGORÍA

Panadería



PAN DE CAMPO INTEGRAL

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Integral Minus	1.000
Levadura Instantánea Bakels	0.010
Agua	0.600
Peso total: 1.610	

MÉTODO

Base

- Incorporar ingredientes a la amasadora, mezclar por 5 minutos a velocidad lenta hasta incorporar ingredientes.
- Luego amasar durante 10 a 12 minutos.
- Dejar reposar la masa por 20 a 30 minutos.
- Posteriormente, cortar la masa en trozos de 530 gramos y disponer en canasta de pan redonda u ovalada para fermentar.
- Dejar fermentar los panes durante 60 a 90 minutos.
- Antes de hornear, hacer cortes en la superficie.
- Hornear a 220°C durante 20 a 25 minutos.

(Receta para 3 unidades)