



**CATEGORÍA**

Panadería



**EVENTO**

Día del Padre

## PAN DE CHOCOLATE

### INGREDIENTES

#### Grupo Base

Ingrediente	KG
<a href="#">PM Ciabatta Italiano</a>	1.000
Levadura Instantánea Bakels	0.014
Agua	0.710
Cacao en Polvo Dulce	0.065
Cranberries	0.100
<b>Peso total:</b>	<b>1.889</b>

### MÉTODO

- Incorporar a la amasadora la PM Ciabatta Italiano, cacao en polvo dulce, levadura y el agua.
- Amasar por 3 minutos en velocidad lenta y posteriormente de 8 a 10 minutos en velocidad rápida.
- Antes de sacar de la amasadora incorporar los cranberries y mezclar durante 1 minuto.
- Aplicar aceite en la superficie de la masa y cortar en formato de 370 gramos.
- Realizar la fermentación en paños con harina cernida.
- Fermentar durante 50 a 55 minutos.
- Tomar el pan antes que logre toda su fermentación y trasladar a lata previamente aceitada con desmoldante Tincol.
- Hornear a 220°C durante 18 a 23 minutos.

(Receta para 5 unidades)