BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

## CATEGORÍA

Integrales, Panadería

## EVENTO

Panadería Gourmet

# PAN DE MOLDE MULTIGRANO

## INGREDIENTES

**Grupo Base**

| Ingrediente | KG |
|---|---|
| **Base Multigrano** | 0.300 |
| Harina | 0.300 |
| **Levadura Instantánea Bakels** | 0.010 |
| Agua | 0.290 |
| | **Peso total**: 0.900 |

## MÉTODO

-Incorporar a la amasadora la Base Multigrano, harina panadera, levadura y el agua.
-Amasar por 3 minutos en velocidad lenta y posteriormente 7 a 10 minutos en velocidad rápida.
-Aplicar con brocha desmoldante Tincol a los moldes (tamaño molde 10,5 x 20,5 x 7 cm).
- Posteriormente corta ovillos de 450 gramos.
-Bajar ovillo, doblar 3/4 partes de la masa y realizar pliegue desde el borde al centro, repetir el proceso en ambas partes.
-Luego, juntar ambas puntas y depositar en molde con línea hacia abajo.
-Cubrir con una bolsa plástica para evitar la deshidratación.
-Fermentar en lugar temperado durante 80 a 90 minutos, hasta que la masa pase 1 cm del molde.
-Hornear a 190°C durante 20 a 22 minutos.
-Sacar el pan del molde y dejar durante 2 minutos dentro del horno para una cocción uniforme.

**(Receta para 2 unidades)**