



CATEGORÍA

Panadería



EVENTO

Día del Padre

## PAN DE VINO Y NUECES

### INGREDIENTES

#### Grupo Base

Ingrediente	KG
<b>PM Ciabatta Italiano</b>	1.000
Levadura Instantánea Bakels	0.010
Agua	0.360
Vino Merlot	0.330
Nueces	0.150
Aceite Vegetal	0.020

**Peso total: 1.870**

### MÉTODO

- Incorporar a la amasadora la PM Ciabatta Italiano, levadura, agua, vino y aceite.
- Amasar por 3 minutos en velocidad lenta y posteriormente 8 a 10 minutos en velocidad rápida.
- Antes de sacar de la amasadora incorporar las nueces y mezclar durante 2 minutos.
- Trasvasijar la masa a un bowl aceitado y cubrir con una bolsa plástica.
- Cada 25 minutos realizar pliegues, es decir, tomar la masa y dejar sus bordes en el centro, realizarlo 3 veces.
- Desgasificar y cortar en 4 unidades.
- En un molde de 13 x 23 x 8 cms, poner un paño con harina, poner la masa con el cierre de la masa hacia arriba.
- Luego dar entre 15 a 20 minutos de fermentación en el molde o que la masa esté 3/4 de fermentación.
- Poner un bowl pequeño (que tolere la temperatura) con agua hervida en un borde del horno, para generar vapor.
- Hornear a 220°C durante 25 a 28 minutos.

(Receta para 4 unidades)