



## PAN FRICA MULTIGRANO

### INGREDIENTES

#### Grupo Base

Ingrediente	KG
<a href="#">Base Multigrano</a>	0.500
Harina	0.500
<a href="#">Levadura Instantánea Bakels</a>	0.010
Agua	0.500
<b>Peso total:</b>	<b>1.510</b>

### MÉTODO

#### Base

- Incorporar todos los ingredientes a la máquina amasadora, mezclar en velocidad lenta durante 1 a 2 minutos, luego amasar por 7 a 10 minutos en velocidad media alta.
- Dividir la masa en ovillos de 100 gramos.
- Reservar en lata previamente aceitada con Desmoldante 65, luego de 20 minutos aplastar los ovillos hasta lograr un diámetro de 12 cm.
- Fermentar durante 50 a 60 minutos hasta que doble su volumen.
- Hornear a 210°C durante 10 a 12 minutos.

(Receta para 15 unidades)