



CATEGORÍA

Panadería



PAN PITA 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, dividir en trozos de 100 gramos, hacer ovillos y estirarlos con uslero.
- Disponer los panes en latas y hornear a 230°C durante 5 a 8 minutos.

(Receta para 16 unidades)