



CATEGORÍA

Integrales, Panadería



EVENTO

Panadería Gourmet

PAN RÚSTICO MULTIGRANO

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
Base Multigrano	0.450
Harina	0.450
Levadura Instantánea Bakels	0.013
Agua	0.430
Peso total:	1.343

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 2 gramos de desmoldante Tincol a la bandeja del horno.
- Luego corta ovillos entre 420 a 430 gramos.
- Colocar ovillos en lata con desmoldante.
- Bajar ovillos suavemente con la palma de la mano, con un diámetro de 10 a 12 cm.
- Cubrir con una bolsa plástica para evitar la deshidratación
- Dejar fermentar en un lugar temperado durante 2 horas o hasta que la masa doble su tamaño inicial.
- Hornear a 190°C durante 20 a 22 minutos.
- Dar secado al pan durante 7 a 10 minutos dentro del horno, para una cocción uniforme.

(Receta para 3 unidades)