



**CATEGORÍA**

Panadería



## PAN TAPADITO

### INGREDIENTES

#### Grupo Base

Ingrediente	KG
<a href="#">PM Integral Minus</a>	1.000
<a href="#">Levadura Instantánea Bakels</a>	0.015
Agua	0.500
<b>Peso total:</b>	<b>1.515</b>

### MÉTODO

#### Base

- Incorporar todos los ingredientes a la máquina amasadora
- Mezclar en velocidad lenta durante 4 a 5 minutos, luego amasar por 10 a 12 minutos en velocidad media alta.
- Dividir en piezas de 30 gramos, ovillar y disponer sobre una lata de horno con papel antiadherente.
- Dejar fermentar 1 hora.
- Hornear a 180°C por 18 a 19 minutos.
- Rellenar a gusto.

(Receta para 50 unidades)