



CATEGORÍA

Panadería



EVENTO

Back To School / Office

PANCITOS JAMÓN Y QUESO

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
Base Americano	0.075
Huevos	0.375
Levadura Instantánea Bakels	0.008
Margarina	0.015
Manteca Vegetal	0.015
Agua	0.225
Peso total: 0.713	

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Jamón	0.150
Queso	0.150
Peso total: 0.300	

MÉTODO

Base

- Incorporar a la amasadora la Base Americano Minus, harina, margarina, manteca, Levadura Instantánea y el agua fría.
- Amasar por 3 minutos en velocidad lenta y posteriormente 7 a 10 minutos en velocidad rápida.
- Por otro lado, aplicar con una brocha desmoldante Tincol a un molde de 20 x 30 x 3 cm.

- Luego realizar ovillos de 28 gramos y disponer uno al lado del otro dentro del molde.
- Cubrir con un films plástico para evitar la deshidratación.
- Dejar fermentar en un lugar temperado durante 80 a 90 minutos hasta que la masa pase 1 cm sobre el molde (cuando al tocarla esta se devuelva lentamente, es el momento ideal).
- Hornear a 200°C durante 15 minutos.

Montaje

- Realizar un corte transversal a cada pancito.
- Rellenar con jamón y queso.

(Receta para 24 unidades)