



CATEGORÍA

Panadería



PANINNI INTEGRAL

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Integral Minus	1.000
Levadura Instantánea Bakels	0.010
Agua	0.550
Peso total:	1.560

MÉTODO

Base

- Incorporar ingredientes a la amasadora, mezclar por 5 minutos a velocidad lenta hasta incorporar ingredientes.
- Luego amasar por 10 a 12 minutos.
- Dejar reposar la masa por 20 a 30 minutos.
- Posteriormente, estirar la masa dando un espesor de 1,5 cm a 2 cm.
- Luego, cortar piezas de 60 a 70 gramos con cortador metálico ovalado.
- Disponer los panes en latas y dejar fermentar durante 60 minutos.
- Hornear a 230°C durante 8 a 10 min.

(Receta para 26 unidades)