

CATEGORÍA

Panadería

SÁNDWICH BOCADO DE DAMA

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
Harina	1.000
Agua	0.450
Sal	0.020
Vulkan Masas Duras	0.008
Margarina	0.060
Levadura Instantánea Bakels	0.012

Peso total: 1.550

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Jamón	0.525
Pasta de Huevo	0.525

Peso total: 1.050

MÉTODO

Base

-En el bowl de la maquina agregar el agua y los ingredientes secos.
-Amasar en velocidad lenta durante 2 minutos, hasta que los ingredientes se incorporen completamente
-Posteriormente amasar en velocidad rápida por 16 a 18 minutos.

-Chequear red de gluten.
-Una vez terminado el trabajo mecánico, controlar temperatura de la masa, esta no debe ser superior a 25°C.
-Una vez lista la masa, estirar un rectángulo de 60 x 40 cm y 0.5 cm de grosor.
-Aplicar aceite y enrollar.
-Cortar trozos de 100 gr y marcar con listón de madera en el centro para dar forma característica.
-Disponer en lata de horno y fermentar 30 minutos
-Hornear a 220°C por 12 a 15 minutos.

Montaje
-Cortar pan en forma horizontal.
-Aplicar una capa de pasta de huevo.
-Sobre la pasta de huevo disponer laminas de jamón.
-Cubrir con la otra mitad del pan y montar.

(Receta para 15 unidades)