



CATEGORÍA

Panadería



EVENTO

Día de la Madre

SÁNDWICH DE MIGA INTEGRAL

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Integral Minus	1.000
Agua	0.650
Levadura Instantánea Bakels	0.010
Peso total:	1.660

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Jamón	0.300
Huevos	0.350
Lechuga	0.075
Tomate	0.250
Peso total:	0.975

MÉTODO

Base

- Incorporar a la amasadora la PM Integral Minus, Levadura Instantánea y paulatinamente el agua y amasar hasta lograr un buen desarrollo de la masa.
- Dejar reposar durante 10 minutos.
- Cortar trozos de 550 gramos y disponer en moldes.

-Posteriormente, poner los panes en bandeja y fermentar durante 50 a 70 minutos aproximadamente.

-Hornear entre 210 y 230 °C.

Dejar enfriar completamente antes de cortar.

Montaje

-En un sartén cocinar el huevo a gusto, una vez listo, reservar.

-Sanitizar la lechuga los tomates, cortar y reservar.

-Finalmente, seleccionar pan de molde y cortar rebanadas a gusto.

-Rellenar con jamón, huevo, tomate y lechuga.

-Condimentar y servir.

(Receta para 5 unidades)