BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Panadería

TOSTADAS CHAMPIÑÓN QUESO

INGREDIENTES

Grupo Base (Paso 1)

Ingrediente	KG
Harina	0.120
Agua	0.240
	Peso total: 0.360

Grupo Base (Paso 2)

Ingrediente	KG
Base Americano Minus	0.200
Harina	1.000
Margarina de Horneo	0.050
Levadura Instantánea Bakels	0.015
Agua	0.425
	Peso total: 1.690

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Champiñones	1.200
Queso	0.500
Cebolla	0.550
Miel	0.001
	Peso total: 2.251

MÉTODO

Base (Paso 1)
-En una olla colocar el agua y la harina, mezclar hasta disolver grumos.
-Luego encender fuego a llama media baja y revolver hasta formar una pasta.
-Reservar.

Base (Paso 2)
-Pesar todos los ingredientes e incorporar la pasta reservada.
-Amasar por 3 minutos en velocidad lenta y posteriormente 7 a 10 minutos en velocidad rápida.
-Aplicar con brocha desmoldante Tincol a (tamaño de molde 10 x 20 x 7 cm).
-Formar ovillos de 400 gramos y dar forma cilíndrica.
-Fermentar durante 70 a 75 minutos.
-Hornear a 220° durante 18 minutos y adicionar 3 minutos más de horneo al pan sin el molde.

Relleno
-Limpiar champiñones con un papel, cortar, saltear con sal y pimienta.
-Lavar cebolla y cortar (corte juliana).]
-Para cocinar la cebolla, se debe utilizar un sartén y aplicar un poco de aceite.
-Disponer la cebolla y luego que tome color, aplicar sal a gusto, hidratar con agua cada vez que no quede líquido disponible. Cocinar durante 18 a 20 minutos.
-Una vez cocida, retirarla del fuego aplicar miel.

Montaje
-Utilizar 1 pan de molde, cortar 12 unidades y tostar por 2 minutos a 220°C.
-Luego rellenar 6 unidades con cebolla, queso y champiñones.
-Disponer en horno hasta que se derrita el queso.

(Receta 5 panes de molde)
(Receta para 6 sándwiches)