



CATEGORÍA

Panadería



VOLOVÁN CENTENO

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Centeno Minus	1.000
Levadura Instantánea Bakels	0.010
Agua	0.400
Peso total:	1.410

Grupo Empaste

Ingrediente	KG
Margarina de Hoja	0.700
Peso total:	0.700

MÉTODO

Base

- Incorporar todos los ingredientes a la máquina amasadora (el agua debe estar a menos de 10°C).
- Mezclar en velocidad lenta durante 4 a 5 minutos, luego amasar por 5 a 7 minutos en velocidad media alta. Retirar y aplastar.
- Guardar en refrigeración durante 30 minutos. (la masa se debe trabajar bien fría)

Empaste

- Estirar la masa de 40 x 30 cm aproximadamente.
- Disponer placa de margarina de hoja (20 x 30 cm) en el centro y cerrar en forma de libro.

- Hacer vuelta doble y estirar.
- Repetir vuelta doble y estirar de 6 mm de grosor y cortar piezas con molde redondo de 5 cm de diámetro.
- A la mitad de las piezas cortadas, hacer un corte en el centro con molde de 3 cm de diámetro.
- Disponer las piezas sin orificio abajo, humedecer la masa y disponer la pieza con orificio encima. Repetir operación hasta completar todas las piezas.
- Hornear a 180°C por 20 - 22 minutos. Retirar y enfriar.
- Una vez listas, rellenar algunos con pasta de pollo a gusto y otros con pasta de queso y ciboulette.

(Receta para 40 unidades)