

Dosis de aplicación

- 1 - 3% Base Harina

Rendimiento / 300g

- 10 Kg Harina
- 19 Kg Masa

Uso

- Todo tipo de Pan 10 a 30g /Kg de Harina.

Beneficios

- Intensifica el sabor y aroma del pan, mejorando además crocancia y estructura de miga.

INGREDIENTES

- Harina de trigo
- **Masa madre de centeno**
- Agua
- Levadura Fresca
- Sal
- Aceite de Oliva
- Mejorador Ultra Marraqueta
COPAN

gr/Kg de harina

1000
10
700 - 800
24
20
30
4

Sachet 300g

10Kg
100g
7 - 8Lt
240g
200g
300g
40g

Total

1808-1908

18 - 19 Kg

Modo de Preparación

1. Agregar la **Masa Madre de Centeno** junto a los ingredientes secos al inicio del amasado, adicionando un 60% de agua base harina, es decir, 600 ml/Kg de harina.
2. Reservar la parte restante del agua y el aceite de oliva para el final del amasado.
3. Amasar en velocidad baja hasta desarrollar la masa.
4. Amasar a velocidad rápida y agregar lentamente el resto del agua procurando se incorpore a la masa.
5. Una vez lista la masa, agregar el aceite y sacar la masa de la máquina.
6. Verter la masa en cajas plásticas tapadas para fermentar a T° ambiente.
7. Realizar doblés: al inicio y a los 60 min. de reposo.
8. Una vez fermentada la masa, enharinar superficie, verter sobre mesón y realizar corte según tamaño deseado (120 - 200 gr).
9. Hornear a 240 °C con aplicación de vapor inicial por 20 min. Ajustar tiempo y T° según coloración y crocancia deseada.