

“RECETA DEL MES”



BRASIL

Agradecemos el envío de esta Receta al

I.D.P.C. – INSTITUTO DO DESENVOLVIMENTO DE PANIFICAÇÃO E CONFETARIA



Pan de café salado

Ingredientes para la masa:

Harina (W 280)	2.000 gr	100%
Levadura seca	30gr	1,5 %
Azúcar	40 gr	2 %
Improver	20 gr	1 %
Agua	900 gr	45%
Leche en polvo	120 gr	5 %
Café soluble	20 gr	1 %
Sal	50 gr	2,5%
Margarina (sin sal)	180 gr	9 %
Lecitina	40 gr	2 %
Huevos	200 gr	10 %
Cebada	20 gr	1%



- Harina de centeno(R 960) 211 gr. 9 %
- Agua 211 gr. 9 %
- Masa madre 23 gr. 1 %

Porcentaje basado en el peso total de 3620g de harina

ELABORACIÓN :



pesa todos los ingredientes
colócalos en la amasadora
mezclar durante 1 minuto a velocidad baja
añadir el resto de los ingredientes

mezclar durante 2 minutos a velocidad baja
mezclar durante 8 minutos a velocidad alta
divide la masa en 11 partes de 325g
redondea.

30 minutos de reposo;
dale forma.
reposo de fermentación durante 50 minutos
a temperatura de 33°C y humedad de 85% .
Coción a 210°C durante 25 minutos (sin vapor)

