

GALLEGO 50



Preparado semicompleto para la elaboración de pan tipo gallego.

Especialmente desarrollado para la elaboración de masas muy hidratadas 65- 75%. Se obtienen panes de miga consistente y alveolada, de corteza fuerte y sabrosa.

Fórmula sugerencia:

<i>Catesmix GALLEGO 50</i>	<i>5 kg</i>
<i>Harina panificable</i>	<i>5 kg</i>
<i>Agua</i>	<i>7,5 l</i>
<i>Levadura fresca</i>	<i>200 g</i>

Sugerencia de proceso de elaboración:

Amasar primeramente con 65% de hidratación hasta la mitad del amasado e ir incorporando poco a poco el resto del agua hasta conseguir una masa fina y elástica. Temperatura de masa 25 - 26°C. Reposo en bloque de 30 minutos. Dividir y formar las piezas. Fermentación a 28 - 30°C, HR 75% durante 60 minutos. Hornear a 220-230°C con vapor.