

URBROT



Preparado semicompleto para la elaboración de panes malteados de coloración oscura y gran aporte de fibra, complementado con semillas de sesamo, girasol y lino.

Fórmula sugerencia:

<i>Catesmix URBROT</i>	<i>5 kg</i>
<i>Harina panificable</i>	<i>5 kg</i>
<i>Agua</i>	<i>6 l</i>
<i>Levadura fresca</i>	<i>200 g</i>

Sugerencia de proceso de elaboración:

Amasar hasta conseguir una masa fina y homogénea (Temperatura masa sobre 26°C). Reposo en bloque 10 minutos. Dividir las piezas. Pre fermentación 25 - 30'. Formar las piezas, decorar con copos de avena y colocar en los moldes. Fermentar en cámara 28°C 75% HR -. Cocción con vapor, temperatura horno 200 -210°C.