



Pan Multigrano

Ingredientes	Marca	Receta	Unid.
PM Integral Trigo	La Estampa	1000	gr.
Levadura Fresca		40	gr.
Agua		500	cc.
Total		1540	gr.
Inclusión	Marca	Receta	Unid.
semilla de linaza		100	gr.
hojuelas de avena		100	gr.
harina de centeno grueso	La Estampa	100	gr.
Total		300	gr.
Decoración			
semilla de linaza		50	gr.
hojuelas de avena		50	gr.
harina de centeno grueso	La Estampa	50	gr.
Formato producto	bollos		
corte crudo		550	gr.
Rendimiento		3,3	unid.
Peso total receta		1840	gr.
Precio unidad			

PREPARACION

- 1.- Mezclar PM, harina de centeno grueso y agua por 1 minuto en velocidad baja.
- 2.- Cambiar a velocidad rápida para amasar por 5 minutos
- 3.- Incorporar levadura fresca y amasar hasta obtener una masa lisa y suave.
- 4.- Incorporar inclusiones en velocidad lenta hasta homogenizar.
- 5.- Cortar bollos y reposar en bloque.
- 6.- Formar las piezas a gusto.
- 7.- Pintar la superficie con agua y luego decorar con el mix de semillas y harina.
- 8.- Dejar fermentar sobre latas previamente aceitadas.
- 5.- Hornear a 200° por 30 a 40 minutos.