



Bao Bun Garbanzo

El **BAO BUN** proviene de China, donde surgió como un pan al vapor simple: suave, cálido y hecho para compartir. Reinventamos el clásico bao como un alimento funcional, nutritivo y rico en proteínas, combinando su textura suave y reconfortante con ingredientes que aportan energía. Un bao impulsado por harina de garbanzo que combina una textura delicada con rellenos intensos, para acompañar tu día sin renunciar al sabor.

"Suave por fuera. Fuerte por dentro."
"Energía envuelta en confort."
"Impulsa tu bocado."

INGREDIENTES

Ingredientes:	Peso en gramos
TEGRAL PROTEIN PULSES	1000 g
AGUA	520 g
LEVADURA INST.	8 g

Método de trabajo:

Amasado	AMASAR HASTA INCORPORAR Y DESARROLLAR GLUTEN.
Temperatura masa:	24°C
Fermentación en bloque	10' ms a temperatura ambiente cubierto con plástico.
Didivido y Pesaje:	Divida trozos de masa y dar forma característica del Bao Bun
Fermentación final:	1h45' a 28°C and 80% humedad.
Decoración:	Pintar con Sunset Glaze OPCIONAL
Horneo:	210° – 200°C por 14' a 16 minutos.
Enfriado	Cuando la temperatura central sea de 36°C, envasar en bolsa de plástico.

