

PAN DE PAPA

El pan depapa con masa madre es una receta reconfortante variante del pan tradicional, que combina la antigua fermentación de masa madre con el efecto suavizante de la papa. La papa aporta humedad y suavidad, además de ayudar a conservar el pan fresco por más tiempo, creando un producto: extra suave y tierno con mejor sabor gracias a nuestra tecnología **SAPORE CARMEN**

INGREDIENTES

Ingredientes:	Peso en gramos
Tegral PAN DE PAPA	1000 g
Agua	300 g
Hielo	100 g
Levadura inst.	16 g
SAPORE CARMEN	50 g
MIMETIC 32	150 g

Método de trabajo

Amasado	Incorporar Mimetic 32 a medio amasado. Amasar hasta alcanzar desarrollo del gluten
Temperatura masa:	24°C
Fermentación en bloque	10' ms a temperatura ambiente cubierto con plástico.
Didivido y Pesaje:	Divida trozos de masa deseado g y dar forma para formato pan de caja.
Fermentación final:	1h45' a 28°C and 80% humedad.
Decoración:	Pintar con Sunset Glaze opcional
Horneo:	190° – 180°C por 24' a 30 minutos.
Enfriado	Cuando la temperatura central sea de 36°C, envasar en bolsa de plástico.