



Elaborado con masa madre, cereales y harinas integrales, nuestro Pavé Saludable transforma ingredientes simples en una experiencia extraordinaria.

Su fermentación prolongada desarrolla una miga suave y húmeda, con un sabor auténtico y una frescura excepcional que perdura por más tiempo.

Porque los mejores panes no solo se hornean, se cultivan con paciencia.

INGREDIENTES

Ingredientes	Peso en gramos
Harina de trigo	1000
Agua	750
Sal	16
Sapores Soft Grain	350
Semillas de girasol	80
O-Tentic TRADIZIONE	40
Semillas de linaza	60
Sapores Traviata	20
TOTAL	2427

METODO DE TRABAJO

Preparación	El día anterior, tostar las semillas en un horno de convección. Posteriormente, remojarlas en 220 g de agua.
Amasado	Mezclar durante 10 minutos en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad rápida. Agregar las semillas y Sapores Soft Grain durante el último minuto de amasado.
Temperatura Masa	24°C
Fermentación en bloque	Dejar reposar durante 60 minutos a temperatura ambiente, cubierta con plástico.
Pesado	Dividir la masa en porciones de 500 g y dar forma redonda.
Fermentación intermedia	Dejar reposar durante 30 minutos a temperatura ambiente, cubierta con plástico.
Formado	Dar forma cuadrada a las piezas, colocarlas sobre un paño previamente enharinado y cubrirlas con plástico.
Fermentación final	Fermentar durante la noche en refrigeración a 8 °C y 80 % de humedad relativa.
Decoración	Espolvorear harina de centeno sobre la superficie y realizar cortes en forma de diamante.
Horneo	Hornear en horno de piso a 250 °C, reduciendo a 230 °C, con vapor al inicio del horneado. Hornear durante 30 minutos, manteniendo la compuerta abierta durante los últimos 4 minutos para favorecer el desarrollo de la corteza.

Valores nutricionales por
100 gr
* Indicative values

Energía
212.44
kcal

Energía KJ
896.97 kJ

Grasas / Grasas Saturadas
4.45 g / 0.35 g

Carbs / Azúcares
33.57 g / 0.53 g

Proteínas
8.68 g

Fibra
2.84
g

Sal
0.85
g

Sodio
341.22
mg