

Pan Krunch

<u>Composición</u>	<u>Cantidad</u>
Pan Krunch	450 g.
TOTAL	450 g.



Ancho:	150 mm.	Largo:	300 mm.	Alto:	100 mm.
---------------	----------------	---------------	----------------	--------------	----------------

Ingredientes amasado	%	(kg.)	Fórmula completa (kg.)
Harina Media Fuerza	50,00	0,500	2,000
Easy Krunch CL 50%	50,00	0,500	2,000
Levadura	1,00	0,010	0,040
Agua	55,00	0,550	2,200
Total Masa		1,560	6,240
Peso de masa/pieza		0,450	0,450
Cantidad de piezas		3	13

Proceso

Amasado	4' lenta, 7' rápida
Temperatura de la masa (°C)	24 °C
Peso	450 g.
Boleado y Reposo en pieza	20'
Forma	Formar Barrotes sin punta.
Fermentación	18h a 4°C. pasado este tiempo 1h a 28°C
Acabado antes de hornear	Poner con un cedazo harina de maíz por encima y dar un corte lateral y 4 en el otro lateral
Temperatura del horno (°C)	230°C
Vapor	Sí
Tiempo de horneado (min.)	30'