

Pan gourmet Bío

Mixes Premixes



Mix Pan de Jengibre Bío

Nº 1375

Caramelizado con notas de canela, miel y especias

Otras aplicaciones:
Galleta, pan de Jengibre, brioche



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 7 kg

Mix Pain de Jengibre Bío: 3 kg

Sal: 0,18 kg

Mantequilla: 0,5 kg

Levadura: 0,25 kg

Agua: 4,8 L

Mezcla de frutos secos: 1,5 kg

Método con dosificación 100%

Temperatura de base: 56°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos.
- **Segunda velocidad (espiral):** 4 minutos sin mantequilla, añadir la mantequilla y seguir 3 minutos. Incorporar los frutos secos y seguir durante 2 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 30 minutos.

División: en bolas de 350 g o 500 g.

Reposo intermedio: 15 minutos.

Formado: manual o con ayuda de una máquina, colocar en moldes para pan de molde previamente engrasados.

Fermentación final: 2h a 25°C con 75% humedad.

Cocción: a 150°C (horno ventilado) o 180°C (horno de solera) durante 25-35 minutos, según el tamaño de los panes.