

Pan de molde con sémola

Mezcla para inclusión
y topping

Sémola de trigo recubierta

N° 1220

Sémola de trigo blando finamente recubierta
para un aspecto rústico y crujiente

Otras aplicaciones:

Baguette, pan especial, bun



INGREDIENTES

Harina T55 o T65 bío: 9,6 kg

Terre d'Arômes Trigo Bío: 0,4 kg

Sémola de trigo recubierta: C/S

Azúcar: 0,4 kg

Aceite de colza bío: 0,4 kg

Levadura: 0,3 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 6 L

Temperatura de base: 54-56°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 18 a 20 minutos.
Espiral: 10 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 10 minutos.

División: en piezas de 500 g a 1 kg, según el tamaño de los moldes.

Reposo intermedio: 10 minutos.

Formado: amasar en la máquina asegurándose de desgasificar bien. Al final del formado, humedecer la superficie del pan y cubrirlo con sémola de trigo recubierta. Colocar los panes de molde en moldes abiertos.

Fermentación final: 1h30-2h a 32°C con 80% humedad.

Cocción: aplicar el vapor y cocer durante 35-50 minutos a 180°C (horno de solera) o a 150°C (horno ventilado).