

Bollos (topping)

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, pan de molde



INGREDIENTES

Harina de Gruau: 9,6 kg

Terre d'Arômes Trigo Duro OFG: 0,4 kg

Sémola de trigo recubierta: C/S

Levadura: 0,4 kg

Azúcar: 0,8 kg

Sal: 0,18 kg

Mantequilla: 2 kg

Huevos enteros: 1,5 kg

Agua: 5,1 L

Temperatura de base: 56-58°C.

Amasado:

- Primera velocidad: 5 minutos.
- Segunda velocidad: Espiral: 12-15 minutos.

Temperatura de la masa: 26°C.

Primera fermentación: 20-30 minutos.

División: en bolas de 80-90 g.

Reposo intermedio: 5 a 10 minutos.

Formado: bolear de nuevo y colocar sobre una bandeja para bollos. Aplanar ligeramente, dorar y espolvorear la sémola de trigo recubierta sobre la superficie de los bollos.

Fermentación final: 1h30-2h a 28°C con 70% humedad.

Cocción: 16-18 minutos a 180-190°C (horno de solera)/150°C (horno ventilado).