

Pan de molde con semillas

Mezcla para inclusión y topping



Mezcla 5 semillas

N° 1242

Lino marrón, lino amarillo, girasol, sésamo y amapola

Otras aplicaciones:

Pan de pueblo, pan especial



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 10 kg

Azúcar: 0,4 kg

Aceite de colza: 0,4 kg

Levadura: 0,3 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 6 L

Mezcla 5 semillas: 2,2 kg

Agua de ajuste (24-25°C): 1,65 L

Preparación de los cereales: remojar al menos 1 hora antes de incorporar (mezcla 5 semillas + agua de ajuste).

Temperatura de base: 54-56°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 18-20 minutos, añadir las semillas y seguir 4-5 minutos.
Espiral: 10 minutos, añadir las semillas y seguir 2-3 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 10 minutos.

División: en bolas de 500 g a 1 kg (según el tamaño de los moldes).

Reposo intermedio: 10 minutos.

Formado: con ayuda de una máquina, desgasificar bien la masa.

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

Cocción: aplicar el vapor y hornear durante 30 a 50 minutos a 180°C (horno de solera) o a 150°C (horno ventilado).