



# Pan de payés con Saturnus LC

## Masa

|                 |                         |
|-----------------|-------------------------|
| 3.000 kg        | Harina trigo Pedraforca |
| 0.060 kg        | Sal                     |
| 1.800 kg        | Agua                    |
| 0.060 kg        | Levadura                |
| 0.009 kg        | <b>Saturnus LC</b>      |
| <u>0.090 kg</u> | <u>BAS light (1251)</u> |
| 5.019 kg        | Masa                    |

|                            |                                                                  |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Tiempo de mezclado:        | 4 – 6 minutos a baja velocidad<br>5 – 7 minutos a alta velocidad |
| Tipo de mezclador:         | mezclador a espiral                                              |
| Temperatura de la masa:    | 22 – 24 °C                                                       |
| reposo de la masa:         | Tiempo de 45 minutos en bloque                                   |
| Peso de la masa por pieza: | 0.550 kg                                                         |
| Temperatura de horneado:   | 220 °C                                                           |
| Tiempo de horneado:        | 40 - 45 minutos                                                  |

## Preparación:

Amasar los ingredientes juntos para formar una masa medianamente firme. Después del reposo de la masa, redondear la masa y espolvorear con harina. Con la costura en la parte inferior,colóquela sobre las tablas y fermentar el tiempo que necesite.

Con la costura hacia arriba, coloque las piezas en los cargadores del horno y hornear. Abra la el tiro después de 6 a 7 minutos, baje la temperatura del horno y hornee hastaque estén crujientes y dorados.