Vegipan con BAS light



Masa
10,000 kg **Vegipan**
9,600 kg agua
0,375 kg **Bas light**
> 19,975 kg masa <

Tiempo de amasado:	1 - 3 minutos a velocidad lenta
Amasadora:	espiral o brazos
Temperatura de la masa:	28 - 30 °C
Tiempo de reposo:	ninguno
Proporción por pieza:	2,250 kg (para un molde de aprox. 2,2 l)
Temperatura de horneado:	260 - 270 °C (5 – 10 minutos)
	170 - 180 °C (85 – 90 minutos)
Tiempo de horneado:	90 - 100 minutos
Temperatura central:	98 °C (al menos durante 20 minutos)
Válvula del horno:	cerrada, sin vapor
Tiempo de fermentación:	90 minutos desde la preparación de la mezcla
Importante:	después de hornear, mantener la masa dentro del molde y dejar enfriar al menos 30 min.

Preparación:
Mezclar **Bas light** con agua para formar una pasta. Inmediatamente añadir **Vegipan** y mezclar hasta conseguir una masa homogénea. Sin dejar reposar la masa, rellenar los moldes (2,2 litros) y allanar la masa con un rodillo con agua.
Dejar que coja volumen durante unos 90 minutos a temperatura ambiente (20-23ºC a contar a partir de la realización de la mezcla). Remojar con agua y hornear con las válvulas cerradas y sin vapor.
Es muy importante mantener la temperatura del centro de la masa a 98º al menos durante 20 minutos. Dejar reposar en el molde una vez terminado el horneado (al menos durante 30 minutos). Finalmente, desmoldar y degustarlo al momento o bien reservar en fresco durante 24 horas y pasteurizarlo en bolsas especiales para la pasteurización (120 minutos a 110 º con una temperatura central de 80 ºC).

Consejo:
- Añadir 2 - 4 % de azúcar invertido, jarabe de arce, jarabe de agave o azúcar para un sabor más personalizado y un color más sugerente en la corteza..
- Espolvorear semillas al gusto encima del pan.