



PAN GALLEGO CON ARTISAN BM

Formulación:

Harina media fuerza(220 w).	2,700 kg
Harina T80	0,300 kg
ARTISAN BM	0,075 kg
Agua	2,225 kg
Levadura fresca.	0,015 kg
Sal	0,060 kg
Aceite de oliva	0,030 kg
TOTAL	5,405 kg



Proceso :

Tiempo de amasado:	4 - 6 minutos a baja velocidad 8 - 10 minutos a alta velocidad
Amasadora:	espiral
Temperatura masa	21 - 23 °C
Reposo de la masa:	1 hora mínimo
Proporción por pieza:	0,330 kg
Temperatura de cocción:	aprox 230 - 250 °C
Tiempo de cocción:	25 - 30 minutos dependiendo del peso de la pieza

Proceso :

- Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa de elasticidad media.
- Dejar reposar 1 hora mínimo
- Dividir en piezas.
- Reposar 15 minutos.
- Formar piezas.