

Panecillos con Shopbake

Masa

10.000 kg Harina de trigo Puigmal

5.700 kg Agua

0.300 kg Shopbake

0.200 kg Levadura

0.200 kg Sal

0.100 kg Margarina

16.500 kg Masa

Tiempo de mezclado: 5 – 7 minutos a baja velocidad

5 – 7 minutos a alta velocidad

Tipo de mezclador: mezclador a espiral

Temperatura de la masa: 22 – 24 °C

Tiempo de reposo de la masa: 15 – 20 minutos

Peso de la masa por pieza: 60- 70gr

Temperatura de horneado: 230 - 240 °C

Tiempo de horneado: 18 – 20 minutos

Preparación:

Amasar los ingredientes juntos para formar una masa medianamente fina. Después del reposo de la masa (15 min), bolear y enfriar 40 min a -18°C. Una vez transcurrido el tiempo dejar 15h a 2°C. Fermentar de 5 – 8 horas a 11°C.

Cortar y hornear la masa directamente de la nevera.