

Pan de antaño

Naturpan® Rustik

RECETA

Naturpan® Rustik	1 kg	15 kg	100 %
Levadura Seca	± 7 g	± 100 g	± 0,7 %
o Levadura Fresca	± 20 g	+ ± 300 g	± 2 %
Agua	± 700 g	± 10,5 kg	± 70 %
	a ± 900 g	a ± 13,5 kg	a ± 90%

PROCEDIMIENTO:

- Iniciar el amasado con ± 65% de agua y añadir el resto poco a poco, según el tipo de pan.
- Tiempo de amasado: ± 15 min. (Amasadora Espiral) o ± 20 min. (Amasadora de palas).
- El tiempo de amasado es mayor para las masas más hidratadas. Temperatura final masa: ± 24°C.
- Reposo: ± 60 min a ± 120 minutos.
- Dividir, Pesar, Enrollar y Formar. Fermentar: ± 15 a ± 20 minutos (30 ° C / 70% de humedad).
- Hornear: ± 230 ° C / ± 240 ° C, con vapor.
- Después de 10 minutos, bajar a ± 190 ° C / ± 200 ° C, dependiendo del peso de las unidades.

Tiempos de cocción:

- **Piezas pequeñas** ± 100 g; **Chapata** ± 100 g a ± 150 g: ± 20 min a ± 25 min.
- **Baguetes** ± 350 g a ± 400 g: ± 25 min a ± 30 min.
- **Bola o Panecillo Rústico** ± 400 g a ± 500 g: ± 30 min a ± 35 min.
- **Pan grande** ± 2,5 a ± 3 kg: ± 75 min a ± 90 min.