



Pan de trigo

int_AnRitter_BR_18837

Masa

10,000 kg de harina de trigo
0,050 kg de **XXL (4128)**
5,600 kg de agua
0,300 kg de levadura
0,200 kg de sal
0,200 kg de margarina
0,040 kg de **BAS® light (1251)**
16,390 kg de masa

Tiempo de amasado: 3-5 minutos a baja
velocidad
4-5 minutos a alta velocidad

Amasadora: amasadora de

espiral Temperatura de la masa:

27-28 °C Reposo de la masa:

10 minutos

Peso en báscula: 0,500 kg

Temperatura de horneado: 240 °C

en caída Tiempo de horneado:

25-30 minutos

Elaboración

El procesamiento habitual.