


Barrita de pan alemán

| <u>Composición</u> | <u>Cantidad</u> |
|--------------------|-----------------|
| Masa de pan alemán | 120g |
| TOTAL | 120g |



| | | | | | |
|---------------|---------------|---------------|----------------|--------------|---------------|
| Ancho: | 60 mm. | Largo: | 230 mm. | Alto: | 45 mm. |
|---------------|---------------|---------------|----------------|--------------|---------------|

Ingredientes amasado

| | |
|----------------------------|-------|
| Agua | 600g |
| Siebenfelder 100% | 333g |
| Easy Bärenspitz 50% | 333g |
| Harina panificable | 333g |
| Levadura | 30g |
| Total masa | 1630g |
| Peso pieza | 120g |
| Cantidad de piezas | 13 |

Proceso

| | |
|----------------------------|--|
| Amasado: | Amasar hasta obtener una masa fina y elástica. |
| Temperatura de la masa: | 25° C. |
| Reposo en bloque: | 15 minutos. |
| Peso: | 120g |
| Boleado y reposo en pieza: | 15 minutos. |
| Forma: | Formar la baguettina y rebozarla en semillas. |
| Fermentación: | 28° C 80% HR. |
| Acabado antes de hornear: | Hacer cortes. |
| Temperatura del horno: | Convección 230° C entrada + 205° C. |
| Vapor: | Sí. |
| Tiempo de horneado: | 22 minutos. |