

Beer Bread

Composición

Pan de cerveza	500 g
TOTAL	500 g

Receta beer bread

Ingredientes

Pura centeno	40 g
Harina de media fuerza	1000 g
Cerveza negra	700 g
Sapore Boheme Atelier	100 g
Sapore Medea	15 g
Toupan CL	10 g
Levadura	20 g
Sal	10 g
TOTAL MASA	1,895 Kg



Proceso de elaboración:

Amasado: 4 minutos a velocidad lenta + 5 minutos a velocidad rápida.

Temperatura de la masa: 25 °C

Reposo en bloque: 18 horas a 4°C

Boleado y reposo en pieza: 10 minutos reposo en bola

Forma: formar barrotos

Fermentación: 60 minutos. Aplicar el Tiger topping a media fermentación.

Temperatura del horno: 230 °C

Vapor: Si

Tiempo de horneado: 40 minutos