

Bread Lover

Os presentamos nuestra pareja ideal para celebrar el San Valentín más romántico.



ingredientes

- Masa Ciabatta Multicereales
- 700 g [Betina Pastelera Extra](#)
- 300 g [Betina Pastelera Extra](#)
- 450 g Agua
- 25 g Levadura
- 100 g [Create Ciabatta](#)
- 450 g Softgrain Multigrain
- Masa Galego
- 800 g [Betina Pastelera Extra](#)
- 200 g [Betina Gran Fuerza](#)
- 450 g Agua
- 15 g Levadura
- 100 g [Create Galego](#)

Composición

Composición	Cantidad
Masa Ciabatta Multicereales	82g.
Masa Galego	80g.
Total	162g.

Proceso Masa Ciabatta Multicereales

Proceso	Tiempo
Amasado	4' lenta + 7' rápido
Temperatura de la Masa (°C)	24°C
Reposo en Bloque	60'
Peso	80 gramos
Formar	Bolear
Decorar	Mojar con agua la parte superior y rebozar con Ensemillado Multicereales y poner en molde apropiado
Fermentación	90'
Temperatura del Horno (°C)	210°C
Vapor	Si
Tiempo de horneado (min.)	20'

Proceso Masa Galego

Proceso	Tiempo
Amasado	4' Lenta + 7' Rápido
Temperatura de la Masa(°C)	24°C
Reposo en Bloque	60'
Peso	80 Gramos
Formar	Bolear y poner en molde apropiado
Fermetación	90'
acabo antes de hornear	Enharinar con Tamiz
Temperatura del horno (°C)	210°C
Vapor	Si
Tiempo de horneado (min.)	20'

