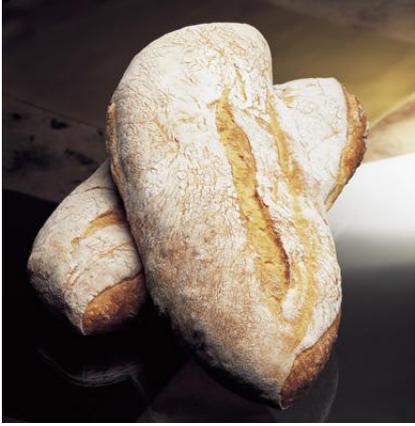


Chusco Moruno o Michet

<u>Composición</u>	<u>Cantidad</u>
Masa de pan	400g
TOTAL	400g



Ancho:	150 mm.	Largo:	250 mm.	Alto:	70 mm.
---------------	----------------	---------------	----------------	--------------	---------------

Ingredientes amasado

Harina panificable	1000g
Agua	600g
Sapore Medea	30g
Levadura	20g
Sal	20g
Novelpan	6g
Pura Malte	5g
Levadura	20g
Total masa	1701g
Peso pieza	400g
Cantidad de piezas	4

Proceso

Amasado:	Tiempo opcional en función de la amasadora.
Temperatura de la masa:	24° C.
Reposo en bloque:	30 minutos.
Peso:	400g
Boleado y Reposo en pieza:	Bolear y reposar 30 minutos.
Forma:	
Fermentación:	120 minutos.
Acabado antes de hornear:	Voltear, cortar y hornear.
Temperatura del horno:	Horno giratorio 210° C, horno de aire 190° C.
Vapor:	Si.
Tiempo de horneado:	±45 minutos.