

Hogaza Campera

<u>Composición</u>	<u>Cantidad</u>
Masa de pan	800 g.
TOTAL	800 g.



Ancho:	300 mm.	Largo:	300 mm.	Alto:	60 mm.
---------------	----------------	---------------	----------------	--------------	---------------

Ingredientes amasado	%	(kg.)	Fórmula completa (kg.)
Harina media fuerza	100,00	1,000	10,000
Agua +/-	70,00	0,700	7,000
Levadura	3,00	0,030	0,300
Sal	2,00	0,020	0,200
Sapore Medea	3,00	0,030	0,300
Toupan	0,80	0,008	0,080
Rústic	1,00	0,010	0,100
Total Masa		1,798	17,980
Peso de masa/pieza		0,800	0,800
Cantidad de piezas		2	22

Proceso

Amasado	Amasar hasta conseguir una masa fina y elástica.
Temperatura de la masa (°C)	23°.
Reposo en Bloque	60 m.
Peso	800 g.
Boleado y Reposo en pieza	Formar sin desgasificar, Reposo en bola durante 20 m.
Forma	Redonda y aplanar.
Fermentación	120 m.
Acabado antes de hornear	Dar la vuelta a las piezas y cortar.
Temperatura del horno (°C)	205°, según horno.
Vapor	Poco vapor
Tiempo de horneado (min.)	45 m. según tipo de horno.