

CRAFT – Pan decorado

DESCRIPTION

Pan para decoración



TOTAL INGREDIENTS

Harina	1000g
Agua	600g
Malta tostada	20g
Sal	10g
Levadura	10g
Sapora Boheme Atelier	100g

WORKING METHOD

- Amasar 5' lenta + 5' rápida
- Tº masa: 25°C
- Reposo en bloque 30'
- Dividir a 800g.
- Bolear
- Disponer dibujo de masa sobre tela según gusto y poner la bola encima.
- Fermentar o poner en frío 24H
- Dar la Vuelta y cocer
- Hornear a 230° bajando a 210° con vapor durante 60'.

TIPS & TRICKS

- Para el dibujo se puede hacer la misma masa sin malta tostada