

# CRAFT - Pan signature: Otentic y Oberto

## DESCRIPTION

Pan con la firma de Otentic y el sabor del centeno.



## TOTAL INGREDIENTS

Harina Fuerte	850g
Harina de Centeno integral	150g
Agua	780g
Sal	20g
Otentic Durum	40g
Sapore Oberto	20g

## WORKING METHOD

- Amasar 5' lenta + 5' rápida
- Tº masa: 25°C
- Reposo en bloque 30'
- Dividir a 600g.
- Bolear y depositar en bannetons.
- Fermentar 24 horas a 4°C
- Voltear y cortar
- Hornear a 230° con vapor durante 50'.

## TIPS & TRICKS

- Abrir el tiro del horno en los últimos 5'.