



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Al Ambiente



CATEGORÍA

Granos Andinos



PRODUCTO TERMINADO

Pan Campesino

CAMPESINO

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Harina	1.000	100.00
Núcleo Granos Andinos	0.500	50.00
Agua	0.900	60.00
Levadura Instantánea BAKELS	0.015	1.00
Aceite	0.150	10.00
Peso total: 2.565		

MÉTODO

1. Integrar las harinas.
2. Agregar agua, levadura BAKELS y amasar.
3. Colocar el aceite una vez transcurrido 1 minuto.
4. Amasar hasta lograr una masa elástica y homogénea.
5. Dejar reposar por 10 minutos.
6. Dividir y bolear en porciones de acuerdo a su gusto (100g - 400g).
7. Leudar hasta doblar su tamaño (50 minutos aprox).
8. Retirar del leudo, secar por 5 minutos y realizar cortes a gusto.
9. Ingresar el pan en el horno a 210°C e inyectar vapor por 10 segundos.
10. Descender la temperatura del horno a 165°C y hornear por 30 minutos.