



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Al Ambiente



CATEGORÍA

Panadería



PRODUCTO TERMINADO

Pan Francés

PAN FRANCÉS

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Núcleo Pan Francés	1.000	50.00
Harina	2.000	100.00
Levadura BAKELS	0.090	3.00
Agua	2.550	85.00
Aceite de oliva	0.060	2.00
Peso total:	5.700	

MÉTODO

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Colocar en la amasadora la premezcla, harina, levadura y el agua.
3. Amasar hasta lograr una masa suave y elástica.
4. Cortar porciones acorde al tamaño deseado de la pizza y dejar reposar por 10 minutos.
5. Estirar cada porción a la forma y espesor deseados.
6. Rellenar la masa con los ingredientes de su elección.
7. Hornear a 220°C por 15-20 minutos dependiendo del tamaño de la porción.

* Reposar la masa en refrigeración por 30 minutos previo al laminado para obtener un mejor comportamiento al estirlarla.

* Si se desea obtener una menos crocante, aumentar la cantidad de aceite de oliva un 4% en la receta.

Reconocimiento:

Grandes (400gr): 20 piezas

Medianas (200gr): 40 piezas

Individuales (100gr): 80 piezas.