



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Al Ambiente



CATEGORÍA

Granos Andinos



PRODUCTO TERMINADO

Pan Arepa

PAN AREPA

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Harina	1.000	100.00
Núcleo Granos Andinos	0.500	50.00
Azúcar	0.045	3.00
Levadura Instantánea BAKELS	0.018	1.20
Margarina	0.225	15.00
Mantequilla	0.225	15.00
Huevos	0.450	30.00
Queso de mesa rallado	0.975	65.00
Polvo de Hornear BAKELS	0.045	3.00
Leche Entera	0.450	30.00
Peso total:		3.933

MÉTODO

1. Integrar la margarina, mantequilla, azúcar y levadura BAKELS.
2. Batir con paleta hasta conseguir un cremado.
3. Colocar los huevos uno a uno y batir por 5 minutos a velocidad baja.
4. Incorporar el núcleo, harina, polvo de hornear, alternando con la leche y el queso.
5. Amasar por 5 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
6. Dividir y formar cada unidad (70gr aprox.).
7. Pintar con brillo y colocar decoración (se puede colocar el mismo núcleo).

8. Hornear a 180°C por 15 minutos.