



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Al Ambiente



CATEGORÍA

Cinco Cereales, Panadería



PRODUCTO TERMINADO

Pan Botón

PAN BOTÓN

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Harina	0.670
Núcleo Mix 5 Cereales	0.330
Levadura Platinum Bakels	0.015
Manteca Vegetal	0.100
Agua	0.900
Peso total: 2.015	

MÉTODO

1. Pesar la harina más el núcleo y la levadura.
2. Agregar agua.
3. Incorporar la grasa.
4. Amasar hasta lograr una masa elástica y homogénea.
5. Dejar reposar por 15 minutos (tapada).
6. Dividir y bolear en porciones de 30gr.
7. Leudar hasta doblar su tamaño.
8. Hornear a 165°C por 15-18 minutos.