



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Al Ambiente



CATEGORÍA

Granos Andinos



PRODUCTO TERMINADO

Pan Pita

PAN PITA

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Harina	0.900	100.00
Núcleo Granos Andinos	0.300	30.00
Agua	0.720	60.00
Levadura Instantánea BAKELS	0.012	1.00
Aceite	0.096	8.00

Peso total: 2.028

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 60gr y tapar por 15 minutos.
7. Estirar sobre harina y leudar por 30 minutos.
8. Hornear a 190°C por 5 a 6 minutos.