



Pan de Kamut con germen de trigo

 Idioma: Español | Categoría: Panes Funcionales

Publicado el 6 de Febrero de 2012 por **Maestro Panadero**

Like 0 Comentarios 1 Me gusta

Twitter

0

Me gusta



Ingredientes, Esponja kamut

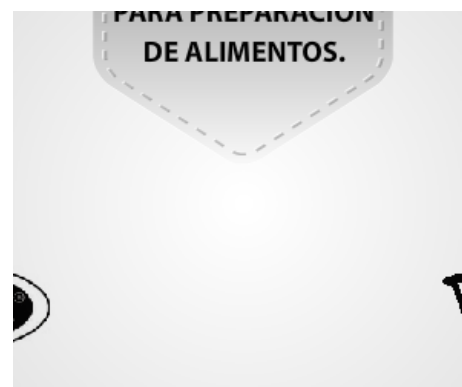
| Ingredientes | % Panadero | Cantidad (Kg.) |
|------------------------|------------|----------------|
| Harina blanca de Kamut | 100% | 1.827 kg |
| Agua | 80% | 1.461 kg |
| Sal | 0.2% | 0.004 kg |
| Levadura instantánea | 0.1% | 0.002 kg |
| Total | 180.3% | 3.294 kg |

Proceso

| | |
|---------------------|--|
| Mezcla | Mezclar todos los ingredientes hasta que estén bien incorporados |
| Temperatura deseada | 18° - 20°C |

Categorías

- Panes para diabéticos
- Panes Conmemorativos
- Repostería
- Masas Decorativas
- Panes Funcionales
- Pan sin gluten
- Otros
- Hojaldre
- Panes Especiales
- Panes Dulces
- Panes Tradicionales
- Panes Típicos



Fórmulas Destacadas



Pan de granola
Maestro Panadero
0 Comentarios 18 Me gusta



Ciabatta
Maestro Panadero
0 Comentarios 17 Me gusta



Masa de pizza
Maestro Panadero
11 Comentarios 15 Me gusta



Croissant con poolish
Maestro Panadero
1 Comment 15 Me gusta

Últimos Comentarios

| | |
|-----------------------------|--------------------------|
| Tiempo de fermentación | 8 a 12 horas |
| Temperatura de fermentación | Al ambiente (20° a 25°C) |

masa final kamut

| Ingredientes | % Panadero | Cantidad (Kg.) |
|--------------------------|------------|----------------|
| Harina blanca de kamut | 70% | 2.306 kg |
| Harina integral de Kamut | 30% | 0.988 kg |
| Agua | 80% | 2.635 kg |
| Levadura instantánea | 0.4% | 0.013 kg |
| Esponja Kamut | 100% | 3.294 kg |
| Sal | 3.2% | 0.105 kg |
| Germen de trigo | 5% | 0.165 kg |
| Agua 2 | 15% | 0.494 kg |
| Total | 303.6% | 10 kg |

Proceso

| | |
|--------------------------------|---|
| Consistencia de la masa | Medio suave |
| Técnica de amasado | Doble hidratación |
| Autólisis | No |
| Temperatura deseada de la masa | 23° - 24° C |
| Primera fermentación | 2 horas |
| Vueltas | 1 despues de una hora |
| División | 300 gramos |
| Preformado | Bolas |
| Reposo intermedio | 25 - 30 minutos |
| Formar | Batard |
| Reposo final | 40 minutos |
| Cortes | No |
| Horneado (con vapor) | 25 minutos a 240 °C, con vapor. Abrir la puerta del horna de 8 a 10 minutos al final del horneo |

Like 0 Comentarios 1 Me gusta

 0

Iniciar sesión o Registrarse para publicar comentarios
 Inicie sesión o regístrese para comentar



Panettone
Sergio Ceballos...



cuernitos rellenos de...
Sergio Ceballos...



cuernitos rellenos de...
Maria Andrea



pan queso especial
jaime horacio h...



PAN DE MOLDE
GUSTAVO W

Bread Club

[Quiénes Somos](#)
[Bread Boys](#)
[Contacto](#)

Bread World

[Panaderías](#)
[Empaques](#)
[Panes](#)
[Museos](#)
[Escuelas](#)
[Eventos](#)

El Libro Maestro

[Artículos](#)

Fórmulas

[Entusiastas](#)
[Maestras](#)



Sitio de Drupal desarrollado por [...](#)