

BAK PAN BAVIERA ESCURO 50%

REF. PADMIX011

EMBALAGEM. 15KG

BAK PAN BAVIERA ESCURO 50% 15KG

Preparado semi-completo em pó para o fabrico de pão de centeio escuro (tipo baviera).

RECEITA

5000g **Bak Pan Mix Baviera Escuro**

5000g Farinha de Trigo T65

300g Levedura Fresca

600g Água fria

1. Temperatura final da massa \pm 26°C.
2. Amassar todos os ingredientes durante cerca de 12 min.
3. Deixar a massa descansar de 10 a 15 min.
4. Pesas as peças de acordo com o tamanho desejado.
5. Enrolar as unidades sobre a tendedeira bem enfarinhada.
6. Formar e arrumar em tabuleiros de correr.
7. Deixar levedar durante 45 a 60 min.

Cozer em forno com vapor suave a temperatura de 220°C/230°C durante 15 min.



Siga-nos nas redes sociais
comercial@cergold.pt
+351 968 832 544
(chamada para rede móvel nacional)
catalogos.bakeart.pt