



PRESENTA

Pan Rústico



Hensil
Trabajando juntos por la innovación



INGREDIENTES

COMPOSICIÓN

- Masa salada

POOLICH

- 150 g Harina panadera
- 150 ml Agua
- 3 g Levadura instantánea Hensil

PAN RÚSTICO

- 2 kg Harina panadera
- 20 g Azúcar blanca
- 60 g Sal
- 30 g Sémola
- 30 ml Aceite de olivo
- 18 g Levadura instantánea Hensil
- 20 g Mejorador de masas Practipan
- 3 g Hojas de romero
- 1.2 lt Agua

FORMADO

- 200 g Sémola
- 200 g Harina
- Tela tocuyo



PROCEDIMIENTO

POOLICH

1. Colocar en un bowl el agua, la levadura y la harina, con la ayuda de un cucharón mezclar todo homogéneamente.
2. Dejar reposar por 8 horas a temperatura ambiente y luego llevar a refrigeración hasta completar las 24 horas (PH 4.5 a 4.6).

PAN RÚSTICO

1. En la amasadora incorporar harina, azúcar, sal, mejorador y levadura. Realizar un mezclado hasta dispersar bien los insumos (primera velocidad).
2. Incorporar el agua y adicionar el fermento (homogenizar la masa en primera velocidad).
3. Adicionar el aceite de olivo en forma de hilo (en segunda velocidad).
4. Adicionar la sémola y el romero tostado para aromatizar.
5. Retirar la masa y dejar reposar en un bowl aceitado por espacio de 2 horas.

FORMADO

1. Cortar la masa en piezas de 300 gr.
2. Dar forma circular o alargada.
3. Dejar reposar la masa sobre la tela de tocuyo enharinada por 2 horas.
4. Voltear las piezas de masa sobre latas enharinadas.
5. Rosear sémola y hojas de romero.
6. Llevar al horno a temperatura alta aprox. De 15 a 20 minutos (vaporizar).



RINDE

14 piezas (aprox.)

INSUMOS

Hensil
UTILIZADOS



Mejorador de masas Practipan



Levadura Instantánea Hensil