

KORNSPITZ

READY MIX GOLD



CÓDIGO CREMERÍA AMERICANA: 7689
CÓDIGO BACKALDRIN: 5013

backaldrin®

KORNSPITZ READY MIX GOLD

backaldrin®

Harina preparada para elaborar panes rústicos y productos de panadería con **centeno y linaza**.



PRESENTACIÓN

10 kg



VIDA ÚTIL

9 Meses



CONSERVACIÓN

Mantenerse en lugar fresco y seco.



VENTAJAS



Versatilidad de uso, pueden elaborarse varios panes rústicos como baguette, baguettin y ciabatta.



Fácil de manipular y elaborar, tan solo se agregan líquidos y levadura.



Miga suave y húmeda, con todo el sabor del centeno y masa madre.



Logra productos más saludables, haz de ellos una fuente de fibra, con semillas de linaza y centeno triturado.



RECETA

KORNSPITZ READY MIX GOLD

INGREDIENTES

1 kg	Ready Mix Gold Kornspitz
600 g	Agua
20 g	Levadura fresca

PROCEDIMIENTO

1. Pesar todos los ingredientes. Colocar en la mezcladora todos los ingredientes y mezclar con gancho durante 1 min. en 1a velocidad y 8 min. en 2a velocidad.
2. Dar un reposo de 2 horas a temperatura ambiente, dando apretones envoltentes cada 30 min.
3. Cortar piezas:
 - **Baguette:** 300 g
 - **Hogaza:** 300 g
4. Formado de Piezas:
 - **Baguette:** Estirar y formar una tira de aproximadamente 50-55 cm de largo y colocar sobre charola perforada previamente enharinada.
 - **Hogaza:** Bolear la masa y colocar sobre la charola perforada previamente enharinada.
5. Tapar charolas con plástico y refrigerar durante 12 horas con temperatura de cámara a -18°C.
6. Sacar de la refrigeración y atemperar durante 10 minutos. Fermentar: Temperatura: 34°C Tiempo: 20 a 30 min. HR: 40%. Realizar suaje (corte) en baguette y hogaza.
7. **Horneo Baguette:** 230°C con caída a 190°C con 4 dosis de vapor durante 12 a 14 min.
Horneo Hogaza:
Horno de convección: 230°C con caída a 190°C con 4 dosis de vapor durante 16 a 18 min.
8. Retirar del horno y dejar enfriar.

