

Pan brioche Tecnas

| PRODUCTO | % | CANTIDAD (g) |
|------------------------------|--------------|--------------|
| HARINA DE PANIFICACIÓN | 100 | 500 |
| AZÚCAR | 15 | 75 |
| SAL | 2 | 10 |
| HUEVO | 5 | 25 |
| MEJORADOR FRESH & SOFT | 1,2 | 6 |
| TECNAS EXTENDER | 0,6 | 3 |
| PROPIONATO | 0,45 | 2,25 |
| MANTEQUILLA | 17 | 85 |
| LECHE EN POLVO | 2 | 10 |
| SABOR IN MANTEQUILLA DE VACA | 0,25 | 1,25 |
| LEVADURA INSTANTANEA | 3 | 15 |
| GLUTEN | 2 | 10 |
| AGUA | 45 | 225 |
| TOTAL | 193,5 | 967,5 |

Variables proceso

Mojado: 4 min vel 1 - 5 min vel 2

Peso de las masitas: 30 g

Reposo: 5 min

Fermentación: 50 min

Temperatura de horneado: 175 °C

Tiempo de horneado: 22 min aprox