

Pan

Gerichtart: Masas y Postres | Herkunft: Mavillum | Zeit: 2 Minuten | Schwierigkeit:

ZUTATEN

15 gr Sal

0

1 kg Harina repostería

600 ml Agua

10 gr Levadura fresca

ZUBEREITUNG

Con agua tibia se pone la levadura. Cuando está fundida se vierte en la harina y se amasa.

El porcentaje del panadero si se quiere elaborar un pan clásico se basa en añadir los siguientes porcentajes harina 100%, agua 60%, sal 2% y por último un 1% de levadura. Para 1000 gramos de harina de trigo, necesitaremos: $1000 \cdot 60\% = 600$ gramos de agua. $1000 \cdot 2\% = 20$ gramos de sal. $1000 \cdot 1\% = 10$ gramos de levadura.

Se tiene que tener la masa una hora levando.