

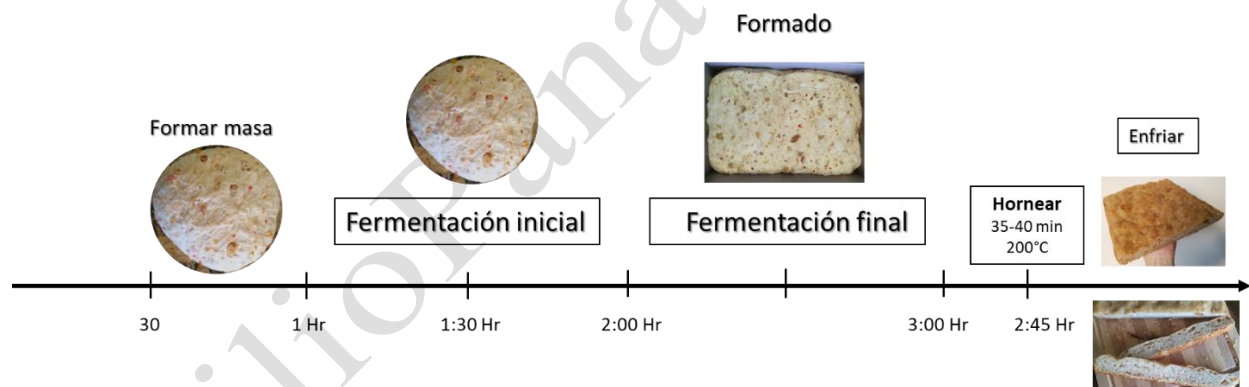


Pan plano de chicharrón y ají dulce

Ingredientes

Ingredientes	%	Peso (g)
Harina panificable	100	400
Levadura instantánea	2	8
Manteca de cerdo	2.5	10
Sal	1.75	7
Agua	60	240
Chicharrones	25	100
Jugo de limón	0.5	2
Ají dulce	1	4
Total	162.75	651

Línea de tiempo



Procedimiento

1. Activa la levadura: en una taza coloca la levadura, el azúcar, una cucharada de harina y un poco del agua de la fórmula, mezcla bien y deja leudar unas dos veces.
2. Mezcla la levadura leudada con el resto de los ingredientes (excepto chicharrón y ají dulce): en un recipiente grande coloca todos los ingredientes junto con la levadura leudada, mezcla bien y deja reposar 30 minutos.
3. Amasa y desarrolla el gluten: llevar la masa a una mesa, amasa por unos minutos hasta que se torne elástica, envuelve en película plástica y deja descansar hasta que duplique su volumen.



4. Incorpora a la masa el chicharrón y el ají dulce: abre la masa e incorpora el chicharrón y el ají dulce, los cuales deben estar picados en trozos bien pequeños, amasa bien hasta incorporar homogéneamente en toda la masa.
5. Primera fermentación: coloca la masa en un envase, tápalo y deja que la masa aumente de tamaño.
6. Coloca en una bandeja y segunda fermentación: Coloca la masa en una bandeja, estira con las manos para que ocupe toda la bandeja y deja que duplique su altura.
7. Hornea: cuando enciendas el horno (200°C), coloca una bandeja a calentar en el fondo de mismo. Mete la bandeja al horno, agrega una taza de agua caliente en la bandeja del fondo para generar suficiente vapor de agua. Hornea 15 minutos y saca la bandeja con agua, continúa la cocción de 20 a 25 minutos más hasta dorar.
8. Enfriar sobre rejilla.

Extra

Ciclos de amasado en máquina (1/2):

- 2 min velocidad 1 (ciclo 1)-dejar reposar 30 minutos.
- 3 min velocidad 2 (ciclo 2)-desarrollo del gluten.
- 2 min velocidad 1 (ciclo 3)-incorporación de chicharrón y aji dulce.
- 1 min velocidad 2 (ciclo 4)





ExilioPanadero.com