



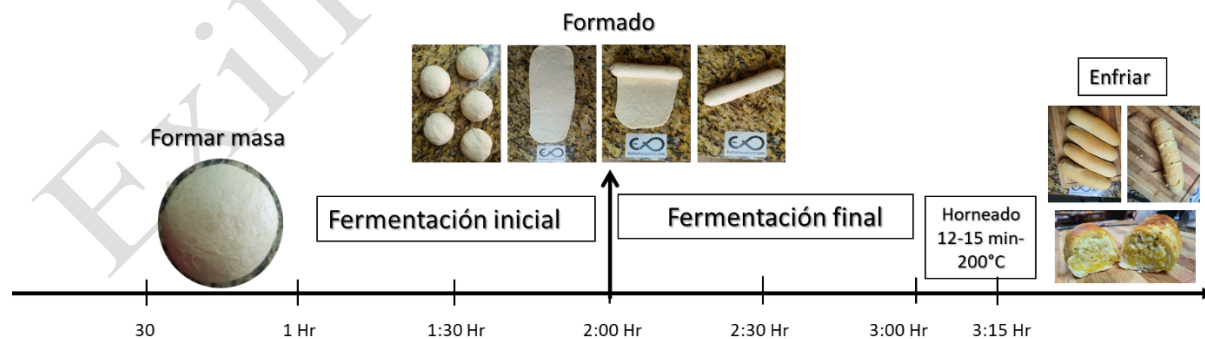
Pan de ajo brasileño (Pão de alho)

Ingredientes

Ingredientes	%	Peso (g)
Harina todo uso	100	400
Levadura instantánea	1.75	7
Margarina	7.5	30
Sal	1	4
Agua	50	200
Azúcar	2.5	10
Total	162.75	651

Ingrediente Relleno	Cantidad
Margarina	150 g
Mantequilla	150 g
Ajo rallado o licuado	100 g
Cebollín verde picadito fino	½ taza
Orégano seco	½ cucharada
Queso parmesano rallado	50 g
Pimienta	Pizca

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: 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. División de la masa y segunda fermentación: deshincha la masa y divídela en piezas de aproximadamente 90 gramos, forma una bola con cada una y déjalas descansar unos 10 minutos para que el gluten se relaje. Pasado el tiempo, estira la masa con un rodillo, dándole forma rectangular. Enrolla hasta formar un cilindro. Déjalos fermentar hasta que dupliquen su volumen.
5. Hornea: cuando enciendas el horno (200°C), coloca una bandeja a calentar en el fondo de mismo. Vaporiza con agua las piezas de masa y al meter la bandeja al horno, agrega una taza de agua caliente en la bandeja del fondo para generar suficiente vapor de agua. Hornea 10 minutos y saca la bandeja con agua, continúa la cocción unos 5 minutos más.
6. Rellena los panes: una vez fríos, rebana los panes en ruedas de unos 2 a 3 cm y coloca el relleno de ajo entre las rebanadas. Coloca los panes unos 5 minutos en el horno a unos 160 °C.
7. Enfriar sobre rejilla.

Extra

Ciclos de amasado en máquina (1/2):

- 2 min velocidad 1 (ciclo 1)-dejar reposar 30 minutos.
- 5 min velocidad 2 (ciclo 2)

Relleno:

Acrema las grasas e incorpora el resto de los ingredientes, mantener en la nevera hasta su uso.



ExilioPanadero.com





ExilioPanadero.