

Pan congelado



Ingredientes % gr.

Harina	100	1000
Sal	2	20
Azúcar	5	50
Manteca	15	150
Huevos	12	120
Agua helada (No más de 28° C)	44	440
Levadura seca instantánea	0.4	4
Empaste manteca	15	150

PREPARACIÓN:

1. Pesar todos los ingredientes y amasar durante aproximadamente 12 minutos, hasta lograr una masa firme y homogénea.
2. Una vez lista la masa colocarla en la mesa de trabajo y dar reposo de 5 a 10 minutos.
3. Empastar con **Manteca Línea Maestro** dando dos vueltas sencillas y reposar durante 10 minutos.
4. Formar los panes y llevarlos a congelación por un lapso de 6 a 12 horas, hasta que el pan este completamente congelado. Los panes deberán ser puestos en latas o recipientes planos con un plástico para que el pan al congelar no se pegue.

¿Qué debe hacer el consumidor?

Solo debe descongelar el producto por aproximadamente **7 horas**.

Y finalmente, hornear los panes por **25 minutos a temperatura de 160° C o 12 minutos a 185° C**