Bollo 51% Integral

Sirve: 100 Porciones

Panes

100 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Harina integral	3 lb 12 oz	3 cuarto gl 2 1/8 tzas
Harina fortificada para todos propósito	3 lb 8 oz	3 cuarto gl 3/4 tza
Leche descremada en polvo	7 oz	3 tzas
Azúcar	11 1/2 oz	1 3/4 tzas
Levadura en polvo	3 oz	1/2 tza
Sal	1 3/4 oz	2 Cdas 2 cdtas
Aceite vegetal	12 7/8 oz	1 2/3 tza
Agua	4 lb 5 oz	2 cuarto gl 1/4 tza

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad	% Valor Diarios*
Calorias	166	
Grasa total	4.18 g	
Proteinas	4.99 g	
Carbohidrato	29.08 g	
Fibra dietetica	2.68 g	
Grasa saturada	0.64 g	
Sodio	205 mg	

Preparación

1. Mezcle la harina, leche en polvo descremada, azúcar, levadura y sal en una batidora.
2. Mezcle con accesorio para amasar por aproximadamente 2 minutos a baja velocidad.
3. Agregue aceite vegetal y mezcle por aproximadamente 2 minutos a baja velocidad.
4. Agregue 2 cuartos gl de agua. Si la masa aparece muy

rígida, agregue 1 taza extra de agua por cada 100 porciones. El agua se puede agregar de acuerdo a lo que se vaya necesitando. Mezcle por 1 minuto a baja velocidad.

5. Amase la masa en velocidad media de 8 a 10 minutos hasta que la masa se haya desarrollado apropiadamente. Si se rompe, continúe mezclando por 2 minutos adicionales.
6. Forme 7 bolas de masa de 2 libras cada una y rocíe con el aceite de aerosol antiadherente o cubra con una envoltura de plástico. Una vez que tenga las bolas de masa hechas, empiece a darles forma.
7. Forme rollos con la masa pellizcándole pedazos de 2 oz a la masa y moldeando. Coloque los rollos en líneas de 7 a lo largo y 10 a lo ancho en bandejas para hornear de 1 1/2 (18” x 26” x 2”) que han sido ligeramente cubiertas con aceite antiadherente en aerosol.
8. Colóquelos en una área que esté a temperatura tibia (alrededor de 90?F) hasta que se doblen en tamaño, aproximadamente de 45 a 60 minutos.
9. Hornee hasta que se doren ligeramente: Horno convencional: 400?F grados de 18 a 20 minutos. Horno de convección: 350?F de 12 a 14 minutos.
10. La temperatura interna recomendada para hornear los bollos de pan integral es de 196?F a 198?F .
11. Los rollos de pan tendrán mejor apariencia si se rocían con aceite antiadherente en aerosol cuando salen del horno.

Notas

Consejos adicionales:

Nota: la masa hecha con harina integral absorbe más agua y requiere mayor tiempo de fermentación. El tiempo de mezcla es menor porque el salvado del grano integral se filtra creando hebras del gluten a medida que se va mezclando, resultando en un producto de bajo volumen. Hasta aumentar el tiempo de mezcla por un minuto adicional cuando se usan granos integrales puede alterar la calidad. Para obtener productos de panadería de alta calidad, es esencial conocer la temperatura del agua para que la temperatura final de la masa sea de aproximadamente 80?F. Calcule la temperatura del agua restando la temperatura de los ingredientes secos de una temperatura de 145

?F.