

# Pan de Bollo Integral con levadura

Sirve: 350 Porciones

350 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Agua tibia	17 lb 13 oz	2 gl 2 tza
Azúcar	3 lb 4 oz	1 cuarto gl 3 1/3 tza
Aceite	3 lb 7 oz	7 1/8 tza
Sal	11 1/2 oz	1 1/8 tza
Leche instantánea en polvo, sin grasa	2 lb 7 oz	2 1/3 cuarto gl
Harina de pan, fortalecido	13 lb	2 gl 2 3/4 cuarto gl
Harina de trigo integral	19 lb	4 gl 2 cuarto gl
Gluten de trigo vital	11 1/4 oz	2 1/8 tza 2 cda
Levadura seca, activa	13 3/8 oz	2 tza

## Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad	% Valor Diarios*
Calorias	212	
Grasa total	5.27 g	
Proteinas	7.52 g	
Carbohidrato	36.59 g	
Fibra dietetica	3.71 g	
Grasa saturada	0.81 g	
Sodio	381 mg	

## Preparación

1. Combine el agua, azúcar, aceite, sal, leche instantánea en polvo, harinas, gluten y levadura en una batidora.
2. Mezcle a velocidad baja por 2 minutos o hasta que este

mezclada.

3. Mezcle a velocidad alta por 9 minutos.

4. Forme bolitas que pesen aproximadamente 2.7 oz cada una y colóquelas en líneas, 6 horizontales y 7 verticales, sobre una bandeja de hornear de  $8 \frac{1}{3}$  (18"x26"x1").

5. Coloque las bandejas en las rejillas, permitiendo a los bollos que crezcan en un lugar tibio hasta que duplique su tamaño.

6. Hornee hasta que estén dorados. En horno de convección a 350°F aproximadamente de 12 a 15 minutos.