

Bollo de Grano Integral

Makes: 100 servings

100 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Harina blanca de trigo integral	3 lb 10 oz	
Harina para todo uso, fortificada	3 lb 6 oz	
Leche en polvo descremada, instantánea	7 oz	
Azúcar granulada	11.5 oz	1 3/4 tza
Levadura instantánea, seca	3 oz	1/2 tza
Sal	1.75 oz	2 Cdas 2 cdtas
Agua	4 lb 5 oz	2 cuarto gl 1/2 tza
Aceite antiadherente en aerosol	Lo necesario	

Directions

1. Coloque la harina, leche en polvo, azúcar, levadura y sal en un tazón de mezclar.
2. Mezcle con el gancho de amasar por aproximadamente 2 minutos a velocidad baja. Agregue leche en polvo.
3. Añada la primera cantidad de agua a los

ingredientes secos. Si la masa parece muy dura, añada hasta una taza extra de agua por cada 100 porciones. Se le puede agregar más o menos agua según lo necesite. Mezcle por 1 minuto a velocidad baja o hasta que toda el agua se haya mezclado con los ingredientes secos.

4. Amase la masa a velocidad media por 8-10 minutos hasta que la masa esté adecuadamente desarrollada. Use la prueba de estiramiento del gluten. (A los 8 minutos, estire la masa como un lazo, si se rompe, continúe mezclando por 2 minutos más.)
5. Forme la masa en bolas de 2 lb y rocíelas con aceite antiadherente en aerosol o cubra con papel plástico de cocina. Una vez que estén listas las bolas de masa, comience a darles forma.
6. Haga los bollos de la masa sacando trozos de 2 oz y dándoles forma. Coloque los bollos en líneas de 7 a lo ancho y 10 a lo largo sobre bandejas para hornear (18" x 26" x 2") que han sido ligeramente cubiertas con aceite antiadherente en aerosol.
7. Coloque los bollos en un área cálida (alrededor de 90° F) hasta que doblen su tamaño, aproximadamente 45-60 minutos.
8. Hornee hasta que estén ligeramente dorados: En horno convencional a 400° F por 18-20 minutos. En horno de convección a 350° F por 12-14 minutos.
9. La temperatura interna recomendada para los bollos de grano integral ya horneados es de 196-198° F.
10. Los bollos tendrán una mejor apariencia si se rocían ligeramente con aceite antiadherente en aerosol cuando se sacan del horno.

Notes

Consejos adicionales:

La masa hecha con harina de trigo entero va a absorber más agua y requiere más tiempo para crecer y fermentarse. El tiempo de mezclar es menos porque el afrecho de los granos enteros, corta a través de las líneas de gluten desarrolladas en la masa cuando se aumenta el

tiempo de mezclar, resultando en un producto con bajo volumen. Aún un minuto adicional de tiempo de mezclar con granos integrales pueden hacer una diferencia en la calidad. Determinar la temperatura del agua para que la temperatura final de la masa sea aproximadamente 80° es esencial para la calidad de los productos de pan.