

**irca****Línea preparados para panificación****PANE & LATTE**

Pane de leche con pepitas de chocolate

PANE & LATTE 50%	g 1000
Harina	g 1000
Agua	g 1000-1100
Levadura	g 80
PEPITAS DE CHOCOLATE	g 600

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa fina y homogénea. Incorporar las PEPITAS DE CHOCOLATE, previo enfriamiento en nevera por algunas horas y empastar por un tiempo breve. Dejar reposar el empaste obtenido por al menos 10-15 minutos a una temperatura de 22-24°C. Formar unidades de 50 gr. Aplastarlas ligeramente y acomodarlas en una bandeja de horno o en moldes para pan. Meter en celda de levitación por 50-60 minutos a 28-30°C con humedad relativa del 70-80%. Cocinar a 200-220°C por 12 minutos aprox.

Tiempo de empaste: 15 minutos aprox. (empastar con espiral)

Temperatura de la pasta: 24°C

Tiempo de reposo: 10 - 15 minutos a 22 - 24°C.

División: Formar unidades de g 50 (adecuar el peso en función de la bandeja de horno).

Leudar: 50-60 minutos a 28-30°C.

Cocción: a 200-220°C por 12 minutos aprox.

ADVERTENCIA: antes de hornearlo se aconseja de dar al pan un agradable aspecto lúcido pintándolo con huevo.