

Queremos compartir un poco de la magia de **Puratos** con uno de nuestros ingredientes más innovadores en la industria, **Sapore Rigoletto**, MASA MADRE en polvo inactiva para elaborar un pan de corteza gruesa y miga oscura con sabores tostados y notas ahumadas a café y a madera.

PAN CON **MASA MADRE**

INGREDIENTES	%	Peso
Harina panadera	100	1000 g
Sal	2	20 g
Sapore Rigoletto	4	40 g
Toupan Sense plus	0.5	5 g
Levadura Okedo	1.5%	15 g
Agua	70	700 g

PROCESO DE ELABORACIÓN:

T´ Amasado	8'
T´ Sobado	7'
T´ Fermentación Bloque	30'
T´ Fermentación Intermedio	10'
T´ Fermentación Final	60'
Tº Horno	230° C
Vapor	Si
Tº Horneado	25'

