



Panetón Premium



INGREDIENTES	Porcentaje	Peso (kg)
I PARTE		
Premezcla Esponja (harina suelta)	60.0 %	15.00
Agua	20.0 %	5.00
Levadura fresca	2.0 %	0.50
II PARTE		
Premezcla refresco (bolsa sellada)	40.0 %	10.00
Pasas	21.6 %	5.40
Frutas confitadas rojas	21.6 %	5.40
Agua helada	14.3 %	2.15
Yemas	6.8 %	1.70

PROCEDIMIENTO

I PARTE

1. Pesar bien los ingredientes.
2. Para formar la masa esponja, amasar la Premezcla junto con la levadura fresca y el agua por 7 minutos aproximadamente.
3. Dejar reposar por 2 horas aproximadamente y reservar.

II PARTE

4. Ahora, para la masa final, amasar la mezcla reservada con la Premezcla Expertas y las yemas.
5. Agregar el agua por partes y amasar aproximadamente 25 minutos.
6. Poco antes de formar punto liga, agregar las pasas y la fruta confitada.
7. Dividir la masa al peso deseado y bolear cuidadosamente.
8. Dejar fermentar cuidadosamente 3 horas aproximadamente.
9. Y finalmente, hornear a 150°C por 50 minutos aproximadamente.