



Pan de maíz

La receta básica: 10 kg harina completa

50 % **Schapfen Mais Mix**
50 % harina de trigo

masa con:
Schapfen Mais Mix

5,000 kg	Schapfen Mais Mix
5,000 kg	harina de trigo
0,300 kg	levadura fresca
6,000 kg	(aprox.) agua
<hr/>	
16,300 kg	(aprox.) masa completa



Mezcla: amasador de espiral: velocidad lenta: **6 minutos**

velocidad rápida: **5 - 6 minutos**

Temperatura de la masa: **26 - 27 °C.**

Reposo de la masa: **30 minutos.**

Peso de bascula: **600g**

Reposo final: durante **50 – 60 minutos** en cámara de fermentación a **32 °C y 75% H.R.**

Cocción: **230°C**, disminuya a **200 °C** después de **3 minutos**. Abra el tiro los últimos **3 minutos**.

Con Vapor!

Tiempo de cocción: **35 – 40 minutos**

Topping: **Schapfen Dekor Mais (maíz inflado)**