



HARINA CHAPATA

- **COMPOSICIÓN:**

1. Harina de Trigo,
2. Harina de Centeno,
3. Gemef especial,
4. Gluten y
5. Harina de malta oscura.

- **ALÉRGENOS:** Puede contener trazas de sésamo y girasol.
- **PROPIEDADES:** Pan de origen italiano. Es compacto, tiene la corteza dura y una forma plana y alargada. El éxito de su sabor está en sus ingredientes y sobre todo en la fermentación lenta de su masa.
- **MODO DE EMPLEO:**
 1. Dosis: Harina acabada para su uso al 100%. Solo necesita levadura Cinta Roja 3% y sal 2%.
 2. Proceso Original: Se recomienda elevada hidratación 80%, Fermentación en bloque, división sin bolear, reposo 10', formado manual y fermentación de 45'. Amasaremos todos los ingredientes hasta conseguir una masa blanda y muy flexible (suele llevar casi el doble de tiempo que con harina normal). Dejaremos reposar la masa durante una hora y media. Reposar la totalidad de la masa durante 90 minutos a temperatura ambiente dentro de un recipiente enharinado a fin de que no se pegue la masa. Cortaremos la masa en tiras rectangulares y las colocaremos sobre la bandeja del horno. Dejaremos reposar estas tiras 30 minutos más a fin de que continúe fermentando. Ahora ya podremos hornear estos panes de chapata durante unos 40 minutos a una temperatura entre 190 - 200° C
- **PRESENTACIÓN:** Saco de 25 Kg.
- **CONSERVACIÓN:** Consumir preferentemente antes de 3 meses y mantener en lugar seco y fresco.

No dude en solicitar a nuestro departamento comercial una muestra de cualquiera de nuestras Harinas especiales, así como una demostración de cómo trabajarlas. Estaremos encantados de poder ofrecer a sus clientes pan de calidad a precios competitivos.