



Apto para veganos e intolerantes a la lactosa.

**CONSEJO**  
Reservar una parte del líquido de la masa de pan para corregir la textura, si fuera necesario.

# PAN DE MOLDE, HAMBURGUESA O VIENA

Para 21 panes de hamburguesa, 21 de Viena o 4 de molde de 500 g cada uno

## INGREDIENTES

- 1 kg** harina de gran fuerza 400W
- 20 g** sal
- 25 g** levadura biológica
- 10 g** mejorante de panadería
- 10 g** masa madre deshidratada en polvo
- 300 g** masa madre natural
- 100 g** azúcar
- 580 g** agua
- 80 g** Optima Bakery o 100 g de mantequilla

La masa admite congelación.

## PASO A PASO

- 1.** Amasar todos los ingredientes hasta formar la malla glutínica.
- 2.** Dividir la masa en piezas de 100 g para pan de hamburguesas o de Viena, y de 600 g para pan de molde. Dejarlas reposar durante 15 min tapadas con film transparente.
- 3.** Formar las piezas y fermentarlas a 30 °C, con una humedad relativa del 79-80%, durante 2,5/3 h.
- 4.** Para el pan de hamburguesa, pulverizar las piezas con agua, añadir semillas de sésamo por encima y hornear a 185 °C durante 25 min.  
Para el pan de Viena, hornear a 185 °C durante 25 min.  
Para el pan de molde, hornear a 185 °C durante 35 min.



**-52% GRASAS SATURADAS**

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G

	OPTIMA BAKERY	RECETA ESTÁNDAR
Valor energético	1.010 kJ / 239 kcal	1.010 kJ / 239 kcal
Grasas de las cuales saturadas	4,7 g <b>1,3 g</b>	4,7 g <b>2,7 g</b>
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	41,1 g 5,0 g	41,1 g 5,0 g
Proteínas	8,0 g	8,0 g
Sal	1,0 g	1,0 g