

# Hellas Lazarus

*Preparado semi completo para la elaboración de pan con semillas y maíz*

**Gb Plange** 

Gb Plange Spain: Pol. Ind. La Post (Barnasud) - C/ De l'Energia, 11-27, nave 3 - 4 - 08850 - Gavà - (Barcelona) - Tel.: (+34) 93 475 81 00 - Fax: (+34) 93 370 71 96 - www.gbplange.es - info.sp@gb-plange.com

# Hellas Lazarus

*Preparado semi completo para la elaboración de pan con semillas y maíz*



**Gb Plange** 



## características

- Se puede aplicar en pan y/o bollería
- Confiere al pan excelente sabor y aroma, característicos de los panes con semillas y maíz
- Excelente estructura de la miga y corteza crujiente.
- Muy buen volumen
- Gran regularidad y alta rentabilidad.
- Apto tanto para procesos artesanales como para procesos con alto grado de mecanización.



## Hellas Lazarus modo de empleo

50%

Harina	5 kg
Levadura fresca	0,3 kg
HELLAS LAZARUS	5 kg
Agua	5 - 5,5 l

Mezclar la harina con el preparado y añadir los demás ingredientes.



## Panecillo con Maíz

Amasar. Pesar piezas de 120 grs. Bolear. Reposo en bola 30'. Volver a bolear. Fermentar sobre tela o madera enharinada 45'. Girar las piezas y hornear con vapor medio a una temperatura +/- 240 preferiblemente en horno de suela.

## Torta con Maíz

Amasar. Pesar piezas de 250 grs. Bolear. Reposo en bola 45'. Aplanar marcando con los dedos. Fermentar 30'. Aplicar aceite de oliva y sal gruesa y comino al gusto. Hornear con vapor medio a una temperatura +/- 240 preferiblemente en horno de suela.

## Chapata con Maíz

Amasar. Reposo en bloque de 45'. estirar y hacer una "manta" tipo chapata. Cortar piezas de entre 100 a 250 grs. Fermentar 30'. Hornear con vapor medio a una temperatura +/- 240 en horno de suela o rotativo.

## Hellas Lazarus Snacks



### Tiras de centeno con pipas y maíz

Harina de centeno	3 Kg
HELLAS LAZARUS	7 Kg
Agua	5 l
Aceite vegetal	100 gr
Levadura fresca	50 gr

#### Proceso

1. Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa consistente y homogénea.
2. Dejar reposar en bloque durante unos 15".
3. Laminar la masa hasta un grosor de unos 2mm.
4. Cortar tiras largas y estrechas de unos 12-15 mm de ancho.
5. Fermentar durante unos 30' aprox. a unos 28°.
6. Sacar de la fermentadora y dejar secar la masa en ambiente.
7. Tostar en horno muy suave el tiempo que sea necesario

### Crujiente con pipas y maíz

Harina de trigo	4'5 Kg
HELLAS LAZARUS	5'5 Kg
Agua	4.8 l
Aceite vegetal	500 gr
Levadura fresca	300 gr

#### Proceso

1. Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa elástica.
2. Dejar reposar en bloque durante unos 10'.
3. Laminar la masa hasta un grosor de unos 3-4 mm.
4. Cortar tiras de unos 2'5 cm. de ancho por 12-15 cm de largo.
5. Fermentar durante unos 90' aprox. a unos 28-30°C.
6. Tostar en horno suave el tiempo que sea necesario.

\*Imagen de la receta en portada

## Hellas Lazarus Foccacia



### Foccacia

Harina Media	5 Kg
HELLAS LAZARUS	5 Kg
Agua	6-6,4 l
Levadura fresca	200 gr

#### Proceso

1. Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa elástica.
2. Dejar reposar en bloque durante unos 40-60'.
3. Laminar la masa sin castigar en exceso.
4. Fermentar durante 1h40' aprox. a unos 28°C 70% humedad.
5. Antes de cocer rociar aceite de oliva y marcar con los dedos.
6. Cocción sin vapor en horno de pisos a unos 220°C

#### Observaciones:

Antes de parar la amasadora sugerimos incorporar una pequeña cantidad de aceite de oliva y parar la amasadora antes de la absorción del mismo, de esta forma se puede prescindir de rociar aceite antes de la cocción

#### Sugerencias:

La masa puede ser espolvoreada con sémola de trigo y/o maíz. Las piezas pueden ser finalizadas de diferentes maneras y formatos. La combinación de una sal gorda mineral en combinación de algún tipo de especia, hierba aromática y/o semillas puede dar un toque diferente y original.