



PAN CIABATTA AL 10%

DESCRIPCIÓN GENERAL

Delicioso sabor al típico "Pan Ciabatta". Contiene masa madre, dándole un aroma exquisito, miga alveolada, corteza crocante, versatilidad para elaborar otros productos como focaccias y panes rústicos.

USO

10% sobre el peso de la harina

INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada [con hierro, niacina (vitamina B3), tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2) y ácido fólico], sal yodada, gluten, masa madre en polvo (productos de la molienda del trigo, agua y cultivo iniciador), antioxidante (SIN 300), complejo enzimático (alfa amilasa, glucosa oxidasa, hemicelulasa, lipasa)

EMBALAJE

Código
NPT08-005

Tamaño
10 kg

Tipo
Bolsa

Paletización

MÉTODO

Grupo 1

Ingrediente	KG
Harina Especial Panadera	100.000
Premezcla Panimix Ciabatta	10.000
Levadura Bakels Platinum	1.000
Agua helada	75.000
Peso total:	186.000

DESCRIPTION

Pan Ciabatta 1. Mezclar los ingredientes del Grupo 1 por 1 minuto aproximadamente a velocidad 1. 2. Agregar el agua proporcionalmente y continuar con el amasado hasta obtener una masa uniforme. 3. Realizar el sobado (velocidad 2) hasta obtener una masa elástica. 4. Retirar la masa, colocar en una tabla o lata enharinada. 5. Dejar fermentando en cámara por 40-60 minutos promedio. 6. Hacer tiras y cortar las piezas de ciabatta, colocarlas sobre una tabla o lata enharinada y dejar fermentando en cámara por 1.5-2 horas promedio. 7. Precalentar el horno a 200°C 8. Colocar las piezas volteadas en latas y hornear a 180°C por 10-15 minutos. Abrir la llave de vapor los 10 primeros segundos y prender el extractor en el último minuto de horneado

INFORMACIÓN ADICIONAL

- Pruebe nuestras versiones de Levadura Bakels Platinum.
- Conservar en lugar fresco y seco. De no utilizar todo el contenido cierre el envase hasta su próximo uso. Apilar un máximo de 10 niveles de producto durante el almacenamiento.



ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco



VIDA ÚTIL

180 días



TIPO

Polvo



CATEGORÍA

Concentrados de Panadería, Panadería