



## PAN CIABATTA MINUS AL 20%

### DESCRIPCIÓN GENERAL

Premezcla panadera en polvo para elaborar pan tipo ciabatta.

Concentrado para elaborar pan ciabatta y otros productos como focaccias y panes rústicos.

### INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada [con hierro 55mg/kg, niacina 48mg/kg (vitamina B3), tiamina 5mg/kg (vitamina B1), riboflavina 4mg/kg (vitamina B2) y ácido fólico 1,2mg/kg], masa madre en polvo, gluten de trigo, acentuador de sabor (SIN 508, SIN 1104), emulsionante (SIN 472e), antioxidantes (SIN 300, SIN 1102), agente de tratamiento de la harina (SIN 1100i)

### EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT08-018	10 kg	Bolsa	

## MÉTODO

### Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Harina Especial Panadera	50.000	100.00
Premezcla Ciabatta Minus 20%	10.000	20.00
Levadura Bakels	0.500	1.00
<b>Peso total: 60.500</b>		

### Grupo 1a

Ingrediente	KG	%
Agua helada	42.500	85.00
<b>Peso total: 42.500</b>		

## DESCRIPTION

1. Mezclar los ingredientes del Grupo 1 por 1 minuto aproximadamente a velocidad 1. 2. Agregar el Grupo 1a proporcionalmente y continuar con el amasado hasta conseguir 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. \*Los tiempos y temperatura pueden variar dependiendo de los equipos y/o tamaño del molde.

## 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

270 días



### TIPO

Polvo



### ALÉRGENOS

Contiene: Gluten y Soya., Este producto es elaborado en equipos donde se procesa productos y sus derivados que contienen y pueden contener: Gluten, huevo, maní, soya, leche, nueces de árboles, sulfito, ajonjolí y lupino (altramuces).



### CATEGORÍA

Concepto Minus, Panadería