



PAN CIABATTA

Mezcla en polvo para elaborar productos de panificación. 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], 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	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT08-005	10 kg	Saco	

MÉTODO

Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Harina Especial Panadera	10.000	100.00
Premezcla Pan Ciabatta	1.000	10.00
Levadura Bakels	0.100	1.00

Peso total: 11.100

Grupo 1a

Ingrediente	KG	%
Agua helada	7.500	75.00

Peso total: 7.500

DESCRIPTION

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 aproximadamente. 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 aproximadamente. 7. Precalentar el horno a 200°C. 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.

POTENCIAL DE MAL USO O MANEJO

- Manipulación no higiénica de producto terminado.
- Malas prácticas de almacenamiento posterior al horneado del producto.
- Falta de cocción en la preparación según receta.

OTROS USOS CONOCIDOS (USO NO PREVISTO)

- No consumir sin reconstituir. El consumo en exceso puede causar problemas estomacales.



ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco



VIDA ÚTIL

180 días



TIPO

Polvo



ALÉRGENOS

Contiene: Gluten., 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

Premezclas Panaderas



PRODUCTO TERMINADO

Ciabatta