



## PAN FIBRA MINUS

### DESCRIPCIÓN GENERAL

Premezcla al 100% con un alto contenido en Fibra y 50% menos sal que la receta con sal común. Se recomienda una dieta rica en fibra y baja en sodio, ideal para elaborar pan de molde y pequeños panes, alto contenido de fibra. La fibra permite mejorar la digestión y ayuda a prevenir las enfermedades cardiovasculares. La reducción de sodio en la dieta, reduce los riesgos de enfermedades cardiovasculares y la presión alta.

### 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 1.2 mg/kg], azúcar, salvado de trigo, azúcar, sal, acentuador de sabor (SIN 508, SIN 1104), gluten de trigo, emulsionante (SIN 471), colorante (SIN 150c), sustancia conservadora (SIN 282), estabilizador (SIN 415), antioxidantes (SIN 300, SIN 1102), agente de tratamiento de la harina (SIN 1100i)

### EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT08-014	20 kg	Bolsa	

## MÉTODO

### Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Premezcla Pan Fibra Minus	20.000	100.00
Levadura Bakels Platinum	0.200	1.00
<b>Peso total: 20.200</b>		

### Grupo 1a

Ingrediente	KG	%
Agua helada	12.000	60.00
<b>Peso total: 12.000</b>		

### Grupo 2

Ingrediente	KG	%
Manteca	1.000	5.00
<b>Peso total: 1.000</b>		

## DESCRIPTION

Pan Fibra Minus 1. Mezclar los ingredientes del Grupo 1 por 1 minuto aproximadamente a velocidad 1. 2. Agregar el Grupo 1a proporcionalmente y continuar el amasado hasta conseguir una masa uniforme. 3. Agregar el ingrediente del Grupo 2 y seguir amasando hasta que se incorpore por completo. Realizar el sobado (velocidad 2), hasta conseguir una masa fina y elástica. 4. Pesar cortar, formar en moldes. 5. Fermentar en cámara por 90 minutos aproximadamente 6. Hornear a 150°C promedio por 30 - 35 minutos. \*Los tiempos y temperatura pueden variar dependiendo de los equipos y/o tamaño del molde

## INFORMACIÓN ADICIONAL

- La temperatura y tiempo de horneado puede variar dependiendo el tamaño del molde.
- 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, 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, Premezcla panadera