



PAN MULTISEMILLAS AL 50%

DESCRIPCIÓN GENERAL

Mezcla en polvo con semillas de girasol, linaza y ajonjolí para elaborar panes.

Concentrado al 50%, ideal para elaborar pan de molde, pequeños panes, muffins y galletas.

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], azúcar, semillas de girasol, semillas de linaza, semillas de ajonjolí, salvado de trigo, avena en hojuelas, sal, gluten de trigo, emulsionante (SIN 471), masa madre en polvo, sustancia conservadora (SIN 282), colorante (SIN 150c), estabilizador (SIN 415), antioxidantes (SIN 300, SIN 1102), agente de tratamiento de la harina (SIN 1100i)

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT08- 025 (P)	10 kg	Bolsa	
NPT08- 007	10 kg	Bolsa	

MÉTODO

Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Harina Especial Panadera	10.000	50.00
Premezcla Pan Multisemillas al 50%	10.000	50.00
Levadura Bakels	0.200	1.00
Peso total: 20.200		

Grupo 1a

Ingrediente	KG	%
Agua helada	10.000	50.00
Peso total: 10.000		

Grupo 2

Ingrediente	KG	%
Manteca	1.000	5.00
Peso total: 1.000		

DESCRIPTION

Pan Multisemillas al 50% 1. Mezclar los ingredientes del Grupo 1 por 1 minuto aproximadamente a velocidad 1. 2. Agregar el agua (1a) proporcionalmente y continuar el amasado hasta conseguir una masa uniforme promedio de 6 minutos. 3. Agregar el ingrediente del Grupo 2 y seguir amasando hasta que se incorpore por completo. Realizar el sobado (velocidad 2) promedio de 8 minutos, hasta conseguir una masa fina y elástica. 4. Pesar, cortar, formar y colocar en moldes (moldes 20x12 cm). 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

180 días



TIPO

Polvo



ALÉRGENOS

Contiene: Gluten y ajonjolí.,
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

Panadería, Panadería Saludable, Premezcla