



PAN MULTISEMILLAS MINUS

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, semilla de linaza, salvado de trigo, semilla de ajonjolí, avena en hojuelas, sal, gluten de trigo, emulsionante (SIN 471), masa madre en polvo, acentuador de sabor (SIN 508, SIN 1104), 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- 038	10 kg	Bolsa	

MÉTODO

Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Harina Especial Panadera	10.000	50.00
Premezcla Pan Multisemillas Minus	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% Minus 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 35 – 40 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, Ajonjolí, Este producto es elaborado en equipos donde se procesa productos y sus derivados que contienen y pueden contener: Gluten, Gluten, huevo, maní, soya, leche, nueces de árboles, sulfito, ajonjolí y lupino (altramuces).



CATEGORÍA

Panadería, Panadería Saludable, Premezcla