



## UNIPAN MASA MADRE

### DESCRIPCIÓN GENERAL

Mejorador para masas para todo tipo de pan

Mejorador en polvo para masas panaderas, que tiene como principios activos enzimas que actúan sobre las características de la masa y del producto terminado.

### USO

Usar 1% sobre el peso de la harina.

### INGREDIENTES

Antiaglutinante (SIN 170i), masa madre en polvo, antioxidantes (SIN 300, SIN 1102), agente de tratamiento de la harina (SIN 1100i), acentuador de sabor (SIN 1104)

### EMBALAJE

| Código    | Tamaño | Tipo  | Paletización |
|-----------|--------|-------|--------------|
| NPT06-013 | 5 kg   | Bolsa |              |
| NPT06-013 | 25 kg  | Bolsa |              |

## MÉTODO

### Grupo 1

| Ingrediente                 | KG     | %      |
|-----------------------------|--------|--------|
| Harina Especial Panadera    | 10.000 | 100.00 |
| Mejorador Unipan Masa Madre | 0.100  | 1.00   |
| Levadura Bakels             | 0.070  | 0.70   |
| Sal                         | 0.200  | 2.00   |
| Azúcar                      | 0.200  | 2.00   |

**Peso total:** 10.570

### Grupo 1a

| Ingrediente | KG    | %     |
|-------------|-------|-------|
| Agua        | 5.600 | 56.00 |

**Peso total:** 5.600

### Grupo 2

| Ingrediente | KG    | %    |
|-------------|-------|------|
| Manteca     | 0.200 | 2.00 |

**Peso total:** 0.200

## DESCRIPTION

1. Mezclar los ingredientes del Grupo 1, incorporar poco a poco el grupo 1a hasta conseguir una masa homogénea. 2. Agregar los ingredientes del grupo 2 y seguir amasando hasta que se incorpore por completo. Realizar el sobado (velocidad 2) hasta conseguir una masa elástica y fina. 3. Pesar, cortar y bolear 4. Formar los panes y fermentar en cámara por 60 minutos. 5. Voltear los panes y seguir fermentando por 120 minutos más aproximadamente 6. Hornear a 200°C de 15-20 minutos, abrir la llave de vapor los primeros 10 segundos. 7. Prender el extractor en el último minuto.

\*Los tiempos y temperatura pueden variar dependiendo de los equipos y/o tamaño del molde.

## INFORMACIÓN ADICIONAL

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

360 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

Mejoradores con Masa Madre, Panadería, Premezcla