

# PAN EUROPEO

INTEGRAL



Pan integra

# PAN EUROPEO INTEGRAL

## VENTAJAS

- Excelente rendimiento
- Vitamina B y minerales
- 100% Integral
- Buen greñado
- Contiene salvado de trigo, centeno y sémola de trigo tostado
- Alto contenido en fibra por su equilibrada mezcla de granos enteros

### PRESENTACIÓN

20 kg

### VIDA ÚTIL

9 meses

### CONSERVACIÓN

Mantenerse en lugar fresco, seco y libre de humedad.



5003

## RECETA

 Mix	 Agua	 Levadura
<b>1 kg</b>	<b>520 g</b>	<b>30 g</b>

## PROCEDIMIENTO

Mezclado: 10 a 12 min

Reposo: 10 min TA

Fermentación: 50 min a 35 °C con 60-70% de humedad

Horneo: 250 °C con caída a 230 °C por 12 min (4 dosis de vapor inicial)