

PAN INTEGRAL

EUROPEO



CÓDIGO CREMERÍA AMERICANA: 7574
CÓDIGO BACKALDRIN: 5003

backaldrin®

PAN INTEGRAL Europeo

backaldrin®

Mezcla para preparar **pan francés integral**.



PRESENTACIÓN

20 kg



VIDA ÚTIL

9 Meses



CONSERVACIÓN

Mantenerse en lugar fresco y seco.

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.



RECETA

PAN INTEGRAL EUROPEO

INGREDIENTES

- 1 kg Harina preparada para Pan Integral Europeo
- 550 g Agua
- 30 g Levadura fresca

PROCEDIMIENTO

1. Mezclar los ingredientes en una batidora usando gancho o paleta, 1 min. en primera velocidad y 11 min. en 2da velocidad hasta obtener una masa elástica.
2. Reposar masa 10 min. a temperatura ambiente.
3. Cortar piezas con peso sugerido de 80 g bolear y formar.
4. Fermentar las piezas 50 min. aprox., a 35°C y 65% de humedad.
5. Hornear 250°C con caída a 230°C por 12 min. Con 4 dosis de vapor inicial.

