

GRANO

ANTIGUO



CÓDIGO CREMERÍA AMERICANA: 7637
CÓDIGO BACKALDRIN: 1008



READYMIX GRANO ANTIGUO 800 g



Harina preparada para elaborar panes rústicos y productos de panadería con harina integral de cebada, harina de espelta, mezcla de granos (*trigo, centeno y mijo*) y semillas de linaza.



PRESENTACIÓN
800 g.



VIDA ÚTIL
9 Meses.

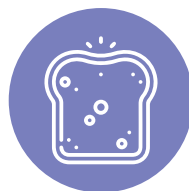


CONSERVACIÓN
Mantener en lugar fresco, seco y libre de humedad.

Ventajas



Fácil de manipular y elaborar, tan solo se agregan líquidos y levadura.



Productos de miga suave y húmeda, con todo los beneficios de la harina integral.



Haz de tus productos una fuente de fibra a través de sus semillas de linaza.

Receta Pan de Grano Antiguo

Readymix Grano Antiguo	Agua	Levadura	Aceite
800 g	480 g	30 g	32 g

MEZCLADO:

- Amasar en máquina toma de 8 a 9 min aprox.
- Amasar a mano toma aproximadamente de 45 a 60 min.

REPOSO: 5 a 10 minutos.

FERMENTACIÓN: 45 a 60 minutos.

HORNEO: 30 a 40 minutos.

NOTA: Estas instrucciones son una guía, las condiciones pueden variar dependiendo de la cantidad de piezas y tipo de producto deseado, para una revisión más detallada del proceso de elaboración de los productos consulte el empaque.