

# PUR PUR



CÓDIGO CREMERÍA AMERICANA: 7638  
CÓDIGO BACKALDRIN: 1004



# READYMIX PUR PUR 800 g

Harina preparada para elaborar panes rústicos y productos de panadería con harina integral *de trigo purpura*.



**PRESENTACIÓN**  
800 g.



**VIDA ÚTIL**  
9 Meses.



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

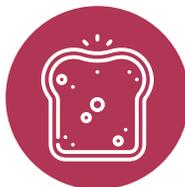
## Ventajas



Versatilidad de uso, pueden elaborarse varios panes rústicos como baguette, baguettin y ciabatta.



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



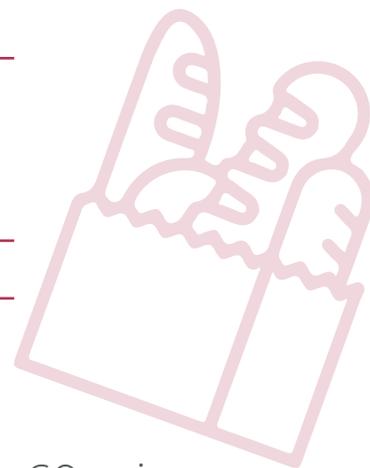
Productos de miga suave y húmeda, con el sabor de las pepitas de calabaza.



Logra productos más saludables, haz de ellos una fuente de antocianinas, antioxidantes del trigo purpura.

## Receta Baguette

		
Readymix Pur Pur	Agua	Levadura
800 g	480 g	30 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:** 40 a 50 minutos.

**HORNEO:** 35 a 40 minutos.

# READYMIX PUR PUR 800 g



## Receta Ciabatta

 Readymix Pur Pur	 Agua	 Levadura	 Aceite
800 g	600 g	40 g	40 g



### MEZCLADO:

- Amasar en máquina toma de 9 a 11 min aprox.
- Amasar a mano toma aproximadamente de 45 a 60 min.

**FERMENTACIÓN:** 2 h 40 min a 3 h 5 min.

**HORNEO:** 40 a 45 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.