

# Pani Plus®



**MasterPlus**  
Más soluciones para tu negocio



Innovación para tu **creación**



**MODERNA  
ALIMENTOS**

# Pan Baguette Masa Madre



## •PAN BAGUETTE MASA MADRE•

INGREDIENTES	PORCENTAJE	CANTIDAD
Harina Pani Plus Masa Madre	100%	1000 g.
Sal	2%	20 g.
Levadura Bakels	0.6%	6 g.
Agua	70%	700 g.
Total Porcentaje / Gramos	173%	1726 g.

### PREPARACIÓN :

- 1** Pesa todos los ingredientes: harinas, levadura, sal y agua. 
- 2** Coloca todos los ingredientes antes pesados en la amasadora. 
- 3** Amasa hasta desarrollar el gluten de la masa a una temperatura por debajo de los 27°. 
- 4** Deja reposar la masa por un tiempo de 10 minutos, luego divide en porciones de 350gr y bolea. 
- 5** Aplana suavemente cada porción de masa para formar un rectángulo, dobla el lado largo hacia el centro y sella los bordes con los dedos, repite este proceso hasta que formes un cilindro largo y delgado, de aproximadamente 30 cm de largo. 
- 6** En la cámara de fermentación leuda hasta duplicar el volumen inicial. 
- 7** Luego retira los panes y deja reposar por 5 minutos, corta antes de ingresar al horno. 
- 8** Precalienta el horno a 200°, colocar 5 segundos de vapor y hornear a 160° de 32 a 35 minutos. 
- 9** Deja enfriar el producto y listo para empacar o exhibir a la venta. 

### UTENSILLOS :



AMASADORA



BALANZA



BOWLS  
(Tazones acero  
inoxidable)



RASQUETA DE  
PANADERÍA



CORTADOR  
DE PAN



**MasterPlus**  
Más soluciones para tu negocio

# Pani Plus

PREMIADA POR EL  
**INTERNATIONAL  
TASTE INSTITUTE**



**MODERNA  
ALIMENTOS**