

# Pani Plus®



Innovación para tu **creación**

# 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.



### UTENSILIOS :



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**