

# Pani Plus®



**MasterPlus**  
Más soluciones para tu negocio



Innovación para tu **creación**



MODERNA  
ALIMENTOS

Pan de

# Centeno y Salvado Pani Plus Masa Madre



## •PAN CENTENO Y SALVADO PANI PLUS MASA MADRE•

INGREDIENTES	PORCENTAJE	CANTIDAD
Harina Integral La Trigueñita	30%	300 g.
Harina de Centeno	10%	100 g.
Harina Pani Plus Masa Madre	60%	600 g.
Total de harinas	100%	1000 g.
Sal	2%	20 g.
Panela molida	2%	20 g.
Levadura Bakels	0.6%	6 g.
Agua	70%	700 g.
<b>Total Porcentaje / Gramos</b>	<b>175%</b>	<b>1746 g.</b>

### PREPARACIÓN :

- 1 Pesa todos los ingredientes: harinas, levadura, panela, 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 450gr, bolea y da forma. 
- 5 Rociar ligeramente con agua, baña el salvado de trigo y coloca en latas perforadas previamente engrasadas. 
- 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°, coloca 5 segundos de vapor y hornea a 160° de 32 a 35 minutos. 
- 9 Deja enfriar el producto y listo para empacar o exhibir a la venta. 



AMASADORA



BALANZA



BOWLS  
(Tazones acero inoxidable)



RASQUETA DE  
PANADERÍA



CORTADOR  
DE PAN

### UTENSILIOS :



¿Qué necesitas para  
hacerlo increíble?

MODERNA  
ALIMENTOS



**MasterPlus**

Más soluciones para tu negocio

# Pani Plus

PREMIADA POR EL  
**INTERNATIONAL  
TASTE INSTITUTE**



**MODERNA  
ALIMENTOS**