

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.
Total Porcentaje / Gramos	175%	1746 g.



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.
- 9 Precalienta el horno a 200°, coloca 5 segundos de vapor y hornea a 160° de 32 a 35 minutos.
- 10 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



¿Qué necesitas para
hacerlo increíble?





MasterPlus
Más soluciones para tu negocio

Pani Plus

PREMIADA POR EL
**INTERNATIONAL
TASTE INSTITUTE**



**MODERNA
ALIMENTOS**