

Pani Plus®



MasterPlus
Más soluciones para tu negocio



Innovación para tu **creación**



**MODERNA
ALIMENTOS**

Pan de

Frutos Rojos Pani Plus Masa Madre

• PAN FRUTOS ROJOS PANI PLUS MASA MADRE •

INGREDIENTES	PORCENTAJE	CANTIDAD
Harina Integral La Trigueñita	15%	150 g.
Harina Pani Plus Masa Madre	85%	850 g.
Total de harinas	100%	1000 g.
Sal	2%	20 g.
Levadura Bakels	0.6%	6 g.
Manteca Mante Plus	2%	20 g.
Agua	70%	700 g.
Pasas	10%	100 g.
Arándanos	10%	100 g.
Total Porcentaje / Gramos	175%	1746 g.



PREPARACIÓN :

- 1 Pesa todos los ingredientes: harinas, manteca, levadura, sal y agua.
- 2 Coloca todos los ingredientes antes pesados en la amasadora, excepto los frutos rojos.
- 3 Amasa hasta desarrollar el gluten de la masa a una temperatura por debajo de los 27°.
- 4 Incorpora pasas y arándanos picados en velocidad baja (I) hasta obtener una mezcla homogénea.
- 5 Deja reposar la masa por un tiempo de 10 minutos, luego divide en porciones de 450gr y bolea.
- 6 Da forma y coloca en latas perforadas previamente engrasadas.
- 7 En la cámara de fermentación leuda hasta duplicar el volumen inicial.
- 8 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° por 32 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



MasterPlus
Más soluciones para tu negocio

Pani **Plus**

PREMIADA POR EL
**INTERNATIONAL
TASTE INSTITUTE**



**MODERNA
ALIMENTOS**