

# 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.         |
| <b>Total Porcentaje / Gramos</b> | <b>175%</b> | <b>1746 g.</b> |

### 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 (1) 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.



AMASADORA



BALANZA



BOWLS  
(Tazones acero  
inoxidable)



RASQUETA DE  
PANADERÍA



CORTADOR  
DE PAN

### UTENSILIOS :



**MasterPlus**

Más soluciones para tu negocio

# Pani Plus

PREMIADA POR EL  
**INTERNATIONAL  
TASTE INSTITUTE**



**MODERNA  
ALIMENTOS**