

Pani Plus®



MasterPlus
Más soluciones para tu negocio



Innovación para tu **creación**



**MODERNA
ALIMENTOS**

Pan Multi Cereal



•PAN MULTICEREAL•

INGREDIENTES	PORCENTAJE	CANTIDAD
Harina Pani Plus Masa Madre	50%	500 g.
Harina Integral La Trigueña	30%	300 g.
Avena	5%	50 g.
Máchica	5%	50 g.
Harina de maíz	5%	50 g.
Harina de quinua	5%	50 g.
Total de harinas	100%	1000 g.
Levadura Bakels	0.6%	6 g.
Sal	2%	20 g.
Panela molida	2%	20 g.
Agua	70%	700 g.
Total Porcentaje / Gramos	175%	1746 g.

PREPARACIÓN :

- 1** Pesa todos los ingredientes: harinas, avena, levadura, sal, panela molida y agua.
- 2** Coloca 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 y bolea.
- 5** Da forma y colocar en latas 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 y decora 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.

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**