

Pani Plus®



MasterPlus
Más soluciones para tu negocio



Innovación para tu **creación**



**MODERNA
ALIMENTOS**

Pan de

Higos y Nueces Pani Plus Masa Madre

• PAN HIGOS Y NUECES 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.
Higos en almíbar	15%	150 g.
Nueces	10%	100 g.
Total Porcentaje / Gramos	175%	1746 g.

PREPARACIÓN :

1 Pesa todos los ingredientes: harinas, levadura, manteca, sal 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 Incorpora higo y nueces 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 hornear 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**