



P R E M E Z C L A

## PAN CIABATTA

10%



### DESCRIPCIÓN

Lesaffre rescata la tradición italiana aportando una masa madre a nuestra Premezcla, que resalta el performance del Ciabatta original.



### ATRIBUTOS

- Contiene masa madre Livendo®
- Encapsula el aroma original.
- Suave perfil malteado.
- Estructura alveolar regular.
- Corteza crujiente.
- Miga ligera y sensación fresca.



### COMPOSICIÓN

**Harina de trigo** fortificada (Hierro, Niacina, Vitamina B1, Vitamina B2, ácido fólico), **gluten de trigo**, masa madre natural en polvo, sal, harina de soya, agentes de tratamiento de harinas (SIN 1100 y SIN 300).



### VIDA ÚTIL



180 días

### ALMACENAMIENTO



Se recomienda almacenar en un **lugar fresco y seco**

### PRESENTACIÓN



Bolsa de 10 kg.

Imagen referencial



P R E M E Z C L A

**PAN CIABATTA**

**10%**







**INGREDIENTES**

Premezcla Inventis <b>PAN CIABATTA 10%</b>	10.000 kg	10%
Harina especial	100.000 kg	100%
Levadura Instantánea <b>SAF INSTANT</b>	1.000 kg	1%
Agua Aprox.	80.000 kg	80%
Manteca vegetal	5.000 kg	5%



**ATRÉVETE  
CREA  
SORPRENDE**

**PREPARACIÓN**

- 1  Colocar en la amasadora los ingredientes secos: **Premezcla INVENTIS PAN CIABATTA 10%**, harina, levadura SAF INSTANT; mezclar en velocidad lenta.
- 2  Adicionar el agua, mezclar completamente los ingredientes, en velocidad lenta durante aprox. 4 minutos.
- 3  Seguir amasando en segunda velocidad, por aprox. 5 min. hasta conseguir una masa homogénea, fina y elástica (desarrollo del gluten).
- 4  Dejar reposar la masa durante 40 o 45 minutos sobre una madera enharinada, cubrir la masa, para evitar que se reseque.
- 5  Estirar la masa y cortar en piezas del tamaño deseado, se recomienda dejar extendida la masa por aprox. 15 minutos antes de cortarla.
- 6  Fermentar hasta que duplique su tamaño, de 60 a 90 minutos, luego cada pieza se invierte de posición y se procede a hornear. Hornear en horno calibrado de 195°C con vapor inicial de 20". Tiempo de cocción, 18 minutos.

\*El tiempo y temperatura de horneado dependerán del tipo de horno utilizado.



Rinde aprox. 3265 piezas de pan de 60 g cada una.