

P R E M E Z C L A

PAN DE MAÍZ

50%



DESCRIPCIÓN

Durante la escasez de trigo en el continente americano, la harina de maíz fue una gran alternativa para las panaderías, dando origen a este delicioso pan. Nuestra Premezcla Inventis Pan de Maíz te permitirá desarrollar panes con un alto valor nutricional.



ATRIBUTOS

- Alto contenido en fibras
- Importante valor energético
- Corteza lisa y simétrica.
- Suave perfil láctico.
- Miga uniforme de excelente consistencia.
- Compartimos el valor nutricional en la etiqueta del producto.



COMPOSICIÓN

Harina de trigo fortificada (Hierro, Niacina, Vitamina B1, Vitamina B2, ácido fólico), harina de maíz, sal, **suero de leche** en polvo, **gluten**, agentes de tratamiento de las harinas (SIN 300, SIN 927a, SIN 1100i), antiapelmazante (SIN 170i), colorante (SIN 102).



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 DE MAÍZ

50%






INGREDIENTES

Premezcla Inventis PAN DE MAÍZ 50%	10.000 kg	50%
Harina panadera	10.000 kg	50%
Levadura Instantánea SAF INSTANT	0.200 kg	1%
Manteca Vegetal	1.000 kg	5%
Agua Aprox.	10.000 l	50%
Harina para el bañado	0.500 kg	2.5%



ATRÉVETE
CREA
SORPRENDE

PREPARACIÓN

-  Mezclar en primera velocidad **Premezcla INVENTIS PAN DE MAÍZ 50%**, harina y levadura SAF INSTANT.
-  Adicionar el agua, y seguir en primera velocidad, por aprox. **4 minutos**.
-  Adicionar la manteca y seguir amasando en segunda velocidad por aprox. 8 minutos hasta conseguir una masa fina y elástica.
-  Pesar, cortar, bolear, formar y dar cortes deseados en la superficie.
-  Fermentar por aprox. 120 minutos. Hornear a 190°C inicialmente, con adición de vapor durante 8 segundos, luego bajar la temperatura a 175°C para una cocción de 12 minutos aprox.

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



Rinde aprox. 624 piezas de pan de 50 g cada una.