

R E C E T A

PAN DE MOLDE CLASICO

100%



DESCRIPCIÓN

Desarrollado con un panel de expertos en análisis sensorial, la **Premezcla Pan de Molde Inventis**, asegura un producto confiable para el consumidor.



ATRIBUTOS

- Corteza lisa y simétrica.
- Resalta el perfil láctico.
- Corte transversal simétrico.
- Color de corteza uniforme.
- Uniformidad en el tamaño de alveolos.
- Asegura un tamaño y peso estándar.



COMPOSICIÓN

Harina de trigo fortificada (hierro, niacina, vitamina B1, vitamina B2, ácido fólico), gluten de trigo, azúcar, sólidos de leche, sal, emulsionante (SIN 471), preservante (SIN 282), 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 25 kg.

Imagen referencial

R E C E T A

PAN DE MOLDE CLASICO

100%







INGREDIENTES

Premezcla pan de molde clásico 100	25.000 kg
Levadura Instantánea SAF INSTANT	0.250 kg
Agua	13.750 l
Manteca vegetal	1.250 kg



ATRÉVETE
CREA
SORPRENDE

PREPARACIÓN

-  Colocar en la amasadora los ingredientes secos: PREMEZCLA PAN DE MOLDE CLÁSICO 100, levadura instantánea SAF INSTANT y mezclar en primera velocidad.
-  Adicionar el agua y seguir en primera velocidad, por aprox. 3 minutos.
-  Agregar la manteca, seguir amasando en segunda velocidad por aprox. 6 minutos, hasta conseguir una masa elástica y fina.
-  Pesar, bolear y formar de acuerdo al tamaño del molde.
-  Colocar en moldes y llevar a fermentación de 90 a 120 minutos.
-  Hornear a 160°C durante aproximadamente 35 minutos (el tiempo y la temperatura de horneado dependerán del tipo de horno utilizado).



Rinde aprox. 21 piezas de pan de 800 g cada una.