



**FICHA TECNICA PREMEZCLAS
PM PAN ESPECIAL
12.04.01.025**

Fecha: 19/08/15

Revisión: 3

RECETA

- ELABORACION DE PAN ESPECIAL:

PM PAN ESPECIAL	1 Kg.	25 Kg.
LEVADURA FRESCA	0,04 Kg.	1,00 Kg.
LEVADURA INSTANTÁNEA	0,02 Kg.	0,40 Kg.
AGUA	0,45–0,50 Lt.	11,25–12,50 Lt.

- ELABORACION DE PAN AMASADO

PM PAN ESPECIAL	1 Kg.	25 Kg.
LEVADURA FRESCA	0,05 Kg.	1,25 Kg.
LEVADURA INSTANTÁNEA	0,02 Kg.	0,50 Kg.
MATERIA GRASA	0,15 Kg.	3,75 Kg.
AGUA	0,40 Lt.	10,0 Lt.

PROCEDIMIENTO DE ELABORACION DE PAN ESPECIAL

- 1- Incorporar en la mezcladora la Premezcla, la materia grasa y la levadura a elección (fresca o instantánea) y mezclar en velocidad lenta por 1 minuto.
- 2- Agregar el agua y mezclar por 3 minutos en velocidad lenta.
- 3- Amasar en velocidad rápida por 6 a 8 minutos hasta lograr un desarrollo óptimo del gluten.
- 4- Cortar y formar el producto según corresponda.
- 5- Dejar fermentar por 45 a 60 minutos dependiendo de las condiciones de humedad y temperatura.
- 6- Hornear a 200 °C por 15 a 20 minutos. El tiempo dependerá del gramaje del producto.

Este producto sirve para preparar otras aplicaciones, para más información contactarse con el área comercial.

RENDIMIENTO ESTIMADO PAN ESPECIAL

BATCH (25 Kg.)

Total masa	37,25 Kg.
Pérdida en el horno	10 %
Rendimiento en piezas	67,72 unidades
Peso unidad masa cruda	0,45 Kg.