



FICHA TECNICA PREMEZCLAS PM PAN PITA

Fecha: 20/01/2014

Revisión: 0

INGREDIENTES: Harina de trigo, almidón modificado, sal, preservante (propionato de calcio) emulsificante (estearoil lactilato de sodio), estabilizante (carboximetilcelulosa), ácido ascórbico y complejo enzimático.

RECETA

PREMEZCLA PAN PITA	1 kg.	10 kg.
AGUA	500 - 550 cc.	5.0 – 5.5 lt.
LEVADURA FRESCA	15 gr.	150 gr.

PROCEDIMIENTO DE ELABORACION

- 1- Incorpore la PM Pan pita y el agua en la amasadora.
- 2- Amasar a velocidad baja por 3 minutos para homogenizar.
- 3- Luego agregar la levadura y amasar a velocidad alta por 6 - 10 minutos dependiendo de la amasadora, hasta lograr un desarrollo óptimo del gluten.
- 4- Cortar piezas de 50 g r, ovillar y formar.
- 5- Colocar sobre latas aceitadas
- 6- Deje fermentar durante 10 minutos aproximadamente
- 7- Hornee a 250°C por 3 - 5 minutos, con inyección de vapor de 3 segundos.

RENDIMIENTO

BATCH (1KG)

BATCH (10KG)

Total masa	1,5 kg	15.15 kg.
Perdida en el horno	10 %	10%
Rendimiento en producto	1,35 kg	13.63 kg.
Rendimiento en piezas	27 unidades	272 unidades
Peso unidad masa cruda	50gr.	50gr.