



FICHA TECNICA PREMEZCLAS PM PAN SOFT

Fecha: 26/11/2013

Revisión: 1

INGREDIENTES: Harina de trigo, manteca vegetal de palma, suero de leche, gluten, azúcar flor, sal, estearoil lactilato de sodio, monoglicéridos destilados, propionato de calcio, esteres de ácidos diacetil tartárico de mono y di glicéridos, complejo enzimático y ácido ascórbico

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

APARIENCIA: Polvo fino, libre de impurezas y materias extrañas.

OLOR: Característico.

COLOR: Blanco.

CARACTERISTICAS DE ALMACENAMIENTO

CONDICION: Almacenar en lugar fresco y seco

VIDA UTIL: 4 meses.

RECETA

- ELABORACION:

PREMEZCLA PAN SOFT	1 kg.	25 kg.
AGUA	440 – 450 cc.	11 – 11.25 lt.
LEVADURA FRESCA	30 - 40 gr.	0.75 - 1 kg.

PROCEDIMIENTO DE ELABORACION

- 1- Incorpore en la mezcladora la premezcla, el agua revuelva los ingredientes en baja velocidad por 1 minuto.
- 2- Luego incorpore la levadura fresca y mezcle por un minuto más en baja velocidad.
- 3- Amase a velocidad media por 6 a 8 minutos aprox. hasta lograr un desarrollo óptimo del gluten.
- 4- Corte y forme el producto según corresponda.
- 5- Deje fermentar por 60 a 90 minutos dependiendo de las condiciones de humedad y temperatura.
- 6- Hornee a 200 °C por 15 a 20 minutos. El tiempo va a depender del gramaje del producto.