



**FICHA TECNICA PREMEZCLAS  
PM PAN INTEGRAL TRIGO  
12.04.08.025**

Fecha: 30/11/15

Revisión: 3

**RECETA**

<b>PM PAN INTEGRAL TRIGO</b>	1 Kg.	25 Kg.
<b>LEVADURA FRESCA</b>	0,04 Kg.	1,0 Kg.
<b>AGUA</b>	0,43 Lt.	10,8 Lt.

**PROCEDIMIENTO DE ELABORACION**

- 1- Incorporar en la mezcladora la Premezcla y la levadura y mezclar en velocidad lenta por 1 minuto.
- 2- Agregar el agua y mezclar por 3 minutos en velocidad lenta.
- 3- Amasar en velocidad media 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**

**BATCH (25 Kg.)**

Total masa	36,8 Kg.
Pérdida en el horno	10 %
Rendimiento en piezas	66,9 unidades
Peso unidad masa cruda	0.55 Kg.