

VITAMAIS EASY

PANADERÍA

VITAMAIS

Excelente mezcla para preparar deliciosos panes, focaccia, palitos de pan y snacks elaborados con maíz inflado, semillas de girasol y aceite de oliva virgen extra. Su composición especial le confiere al producto final un sabor y aroma excepcionales, y la presencia de aceite de oliva virgen extra realza el sabor y la textura crujiente.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080451

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

Cross-contaminations



La



Leche



Senape



Semi

INFO

Descripción

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

preparado completo para la producción de pan de maíz, semillas de girasol y aceite de oliva virgen extra. Con VITAMAIS EASY también se pueden hacer focaccias, palitos de pan y sabrosos snacks.

Denomination

semielaborado para la producción de pan de maíz, semillas de girasol y aceite de oliva virgen extra.

Directions for use

PAN
VITAMAIS EASY 10 kg
Agua 4,5-5 kg
Levadura 300 g
Tiempo de amasado: 4 minutos en 1.^a velocidad
8-10 minutos en 2.^a velocidad (amasadoras en espiral)
Temperatura de la masa: 26-27 °C
Punteado: 10-15 minutos a 22-24 °C
División: piezas de 60 g a 300 g
Formado: enrollar al gusto
Fermentación: 50-60 minutos a 28-30 °C con humedad relativa del 70-80 %
Cocción: 20 minutos a 220-230 °C; 30 minutos para piezas de 300 g
AMASADO: el tiempo de amasado de 12-14 minutos se refiere a amasadoras de tipo en espiral; las con brazos de inmersión requieren tiempos mayores; en cualquier caso, prolongar el amasado hasta obtener una masa lisa y elástica.
PUNTEADO: dejar reposar la masa durante 10-15 minutos a 22-24 °C y luego dividirla en los tamaños deseados.
FORMADO: enrollar formando barras, hogazas, etc., y decorar con MAIS DECO'
FERMENTACIÓN: colocar en la cámara de fermentación a 28-30 °C con humedad relativa del 70-80 % durante 50-60 minutos.
COCCIÓN: 18-20 minutos a 220-230 °C. Se sugiere abrir la válvula cuando la cocción esté casi terminada para permitir que el pan se seque bien.



**Extraordinary
made simple.**