

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

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080451

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

Cross-contaminations



La



Leche



Senape



Semi

INFO

Descripción

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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 seque bien.



Extraordinary
made simple.