

Pan Poderoso



Es un producto muy versátil en la fabricación de pan, favoreciendo al profesional la posibilidad de escoger el formato de elaboración que más se adapte a su obrador.

Permite ejecutar diversos métodos de fabricación:

- Masas directas
- Masas con diferentes tiempos de descanso: 30, 60, 90 y 120 minutos

Posibilita la fabricación de masas con diferentes niveles de hidratación:

- del $\pm 60\%$ al $\pm 75\%$

Puede ser elaborado con distintos procesos de fabricación:

- Pan directo
- Masas refrigeradas 12 horas
- Fermentación controlada durante 24 horas
- Pre-cocido congelado

Pan producido con Pan Poderoso, es un pan con características rústicas que encantará al consumidor más selectivo.

Su composición favorece a una dieta equilibrada debido a su alto contenido en fibra y un bajo contenido en grasas, siendo también una fuente de proteína vegetal.

Siga las tendencias del consumidor actual, cada vez más interesado en adquirir panes con valor nutricional que mejoren su dieta.

Con Pan Poderoso puede fabricar un pan que va en busca de las necesidades de los consumidores y contribuye en la diversificación y aumento de su negocio.



Pan Poderoso



Pan especial de Trigo y Centeno,
con semillas de Calabaza, Linaza y Mijo



Pan Poderoso



Aplicación: Preparado destinado a la elaboración de pan especial de Trigo y Centeno, enriquecido con semillas de Calabaza, Linaza y Mijo, que es uno de los más antiguos cereales utilizados en la alimentación humana.

En su composición va incluida una selección de harinas fermentadas de Trigo y Centeno, que dotan al pan de una excelente textura así como de un agradable sabor y aroma.

- **ALTO CONTENIDO EN FIBRA**
- **BAJO CONTENIDO EN GRASA**
- **FUENTE DE PROTEÍNA**

Receta:

PAN PODEROSO	1 Kg	15 kg	100 %
Levadura seca CRE DIN PANADERÍA	± 10 g	± 0,150 kg	± 1 %
ó			
Levadura Fresca	± 30 g	± 0,450 kg	± 3 %
Agua	± 650 g	± 9,750 kg	± 65 %

Procedimiento:

1. Amasado: ± 115 minutos (Amasadora en espiral) o ± 20 minutos (Amasadora de brazos). Temperatura de la masa: ± 25 °C
Si se usa levadura seca añadir al inicio, si se utiliza levadura fresca añadir a mitad del amasado.
2. El tiempo de descanso puede variar entre 30, 60, 90 o 120 minutos, también se puede hacer directo (sin descanso).
3. Dividir, pesar, formar las piezas de: 100g, 250g, 450g, 600g, 1kg...etc
4. Formar los panes en redondo ó barra.
5. Fermentar (30°C/70% humedad): ± 40 a 45 min. para masas directas
± 30 min. para masas con descanso de 30 a 60 min.
± 20 min. para masas con descanso de 90 a 120 min.
6. Enharinar y golpear (opcional).
7. Hornear a ± 230°C y después de 10 min. bajar a ± 210°C. Vapor: entrada.
8. Tiempo de horneado: ± 15 a 20 min - Pan pequeño: 100 g a 250g.
± 35 min - Pan mediano: 450 g a 600 g.
± 50 min - Pan grande: 1kg.

