



GFBM

## GLUTEN FREE BAGUETTE MIX

### DESCRIPCIÓN:

Mix para baguette libre de glúten y lactosa

### CARACTERÍSTICAS:

Polvo de color blanco

### APLICACIÓN:

Elaboración de baguette y todo tipo de pan.

### EMBALAJE:

Saco multicapa con bolsa azul interior de polietileno de 10 kg

### RECETA BASE :

Gluten Free Baguette Mix: 1500 gr, Sal: 15 gr, Aceite Vegetal: 30 gr

Levadura: 45 gr, Agua 975 gr.

### Proceso 1:

Amasado: 2 min a baja velocidad + 6 min a alta velocidad en amasadora de espiral.

### Proceso 2:

Sin descanso dividir y formar.

### Proceso 3:

0

### Proceso 4:

0

### Fermentación:

de 40 a 50 min dependiendo del tipo de pan.

### Cocción:

Con vapor al inicio. Empezar a 220°C y reducir a 200°C.

### Tiempos:

20 min.

### RESULTADO:

Pan blanco crujiente con auténtico sabor a pan. Admite semillas.

### VENTAJAS:

Apto para personas intolerantes al glúten y la lactosa. Basado en masa madre.

