

CREDI[®] MAIZ & GIRASOL



CREDI® MAIZ & GIRASOL

Producto semi-completo para la elaboración de pan de maíz y girasol. Ha sido desarrollado con el fin de poder crear todo tipo de formatos, tanto pequeños como grandes y que sea fácil de manipular y utilizar.

Un mix versátil:







- Excelente capacidad de absorción de agua.
- Apto para procesos de precocción, refrigeración y congelación.
- Tolerante a procesos en líneas automáticas.
- Masa extensible y estable.



BAGELS

RECETA BASE:

- 1.000 g CREDI® MAÍZ Y GIRASOL
- 1.000 g Harina de trigo W180
- 30 g GORMAX
- 20 g Levadura Seca CREDIN PANADERÍA
- 60 g o Levadura fresca
- 1.080 g Agua

-  Amasar todos los ingredientes durante ± 15 minutos (Espiral) o ± 20 minutos (Garfio). Temperatura de la masa $\pm 26^{\circ}\text{C}$.
-  Dividir en porciones de ± 3 kg y dejar reposar 10 minutos. Dividir en 30 unidades de 100 g cada una y dejar reposar 10 minutos.
-  Fomar los bagels con un agujero en el centro.
-  Decorar con maíz picado u otra opción al gusto.
-  Colocar en una bandeja perforada y fermentar durante 30 minutos.
-  Hornear a $\pm 210^{\circ}\text{C}/ \pm 220^{\circ}\text{C} \pm 20$ a 25 minutos.


Rendimiento de la receta: ± 32 unidades





PAN DE MAÍZ Y GIRASOL


RECETA BASE:


- 1.000 g CREDI® MAÍZ Y GIRASOL
- 1.000 g Harina de Trigo W180
- 20 g Levadura Seca CREDIN PANADERÍA
- 60 g o Levadura Fresca
- 1.040 g Agua

 Amasar todos los ingredientes durante ± 15 minutos (Espiral) o ± 20 minutos (Garfio).
Temperatura de la masa ± 26°C.


 Estancar (descansar): 10 minutos.

 Dividir, Pesar y Laminar piezas de 100 g, 150 g, 300 g, 450 g, etc.
Descansar 10 minutos.

 Tender en forma redonda, bagel o poner en formas.

 Con agua humedecer los trozos obtenidos y colocar decoración de maíz.

 Fermentar ± 35/45 minutos.
Hornear a 230°C con vapor al principio.

 Hornear:
- Pan pequeño: ± 18 min. (piezas de 100 a 200 g)
- Pan grande: ± 35 min. (piezas de 350 g o más).

Rendimiento de la receta:

- Piezas de 100 g: 31 unidades
- Piezas de 350 g: 9 unidades

