



CRE DIN

NATURPAN® MISTURA

- Pan de Trigo y Centeno, 100% natural.
- Pan con textura y el buen sabor de antaño.
- Mantiene la frescura por más tiempo.
- Fuente de fibra.



WWW.CREDIN.PT



- Para la fabricación de Pan con Mezcla de Trigo y Centeno, sin aditivos.
- Contiene masa madre de centeno fermentada deshidratada que le confiere una buena textura y sabor.
- Adecuado para todo tipo de formatos: ± 100 g; ± 200 g; ± 400 g...
- Alegación Nutricional: Fuente de Fibra

RECETA BASE

NATURPAN MISTURA	1.000 g	100 %
Levadura Seca Credin panadería	± 10 g	± 1 %
O Levadura Fresca	± 30 g	± 3 %
Agua	± 700 g	± 70 %



PROCEDIMIENTO:

Amasado: ± 15 minutos (espiral) o ± 20 minutos (brazos).

Añadir la levadura seca al comienzo o fresca en el medio del amasado.

Temperatura final de masa: ± 26 °C.

Parada (reposo): ± 30 min.

Dividir, pesar y formar las piezas: 100 g; 200 g; 400 g; etc.

Descanso: ± 15 min. / Extender en los formatos deseados.

Fermentar ± 35 min. / 40 min. (30 °C / 70% de humedad).

Espolvorear con harina y hacer los cortes antes de hornear (opcional).

Cocción: dar vapor a la entrada de las piezas.

Temperatura de cocción: Piezas pequeñas: 240 °C (techo) / 220 °C (suelo). / Piezas grandes: 240 °C (techo) / 220 °C (suelo). / Después de 10 min, bajar a 210 °C (techo).

Tiempo de cocción: Piezas pequeñas: de 15 a 20 min. / Piezas grandes: de 35 a 40 min.

*100%
Natural*

