

# PAN CON SALVADO IDEAL



**instrucciones de uso:** Premezcla IDEAL 25kg., Agua aprox. 14,5 - 15ltrs., levadura prensada 500-1000g. Pan baghette, suplementar con aditivo (50% de la dosis de Pan Frances).  
**No agregar otras harinas, premezclas o aditivos.**

	AMASADORA RAPIDA	AMASADORA LENTA
<b>AMASADO</b>	1) Baja velocidad: 4 -5 minutos 2) Alta velocidad: 8 minutos	Amasar 30 minutos
	En este paso se debe obtener una masa de media elasticidad. Evitar que la misma afloje por exceso de amasado.	
<b>SOBADO</b>	8 - 10 vueltas	15 - 20 vueltas
<b>FERMENTACION</b>	A 30-32°C durante 2 a 5 horas.	
<b>COCCION</b>	A 195°C con vapor para panes durante 30 minutos. A 220°C para pan de molde durante 1 hora en molde de 3kg. de masa.	

*La instrucción de uso es solo una guía. Esta puede ser alterada dependiendo de las condiciones físicas y ambientales del lugar.*

## VENTAJAS

- Trabajo más ágil y rápido, permitiendo buena conservación y rendimiento.
- Muy buen desarrollo dando la posibilidad para la utilización de otros panes.
- Se obtienen panes de muy buen sabor
- Mayor frescura con el paso del tiempo.

Contamos con asesoramiento personalizado para que puedas lograr el mejor resultado con nuestros productos.

Escribinos al  3406431397



San Martin 199 – S2445BIB  
Maria Juana – Santa Fe  
Tel.: 54 3406 471500  
**WhatsApp:** 3406 431397  
www.molinosvictoria.com

