

# PAN DE SANDWICH IDEAL



**instrucciones de uso:** Premezcla IDEAL 25kg., Agua aprox. 13ltrs., levadura prensada 500-1000g.

**No agregar otras harinas, premezclas o aditivos.**

	AMASADORA RAPIDA	AMASADORA LENTA
<b>AMASADO</b>	1) Baja velocidad: 4 minutos 2) Alta velocidad: 10 minutos	Amasar 35 minutos
	En este paso se debe obtener una masa lisa y uniforme. Evitar que la misma afloje por exceso de amasado.	
<b>SOBADO</b>	15 - 20 vueltas	20 - 25 vueltas
<b>CORTE Y AMASADO</b>	Cortar segun el tamaño de los moldes y armar con cuidado para no incorporar aire.	
<b>FERMENTACION</b>	A 30-32°C con humedad hasta que la masa toque la tapa del molde	
<b>COCCION</b>	A 220°C durante 1 hora aproximadamente 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.
- Miga muy suave y blanca.
- 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](http://www.molinosvictoria.com)

