BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.com.ec

# NÚCLEO MIX 5 CEREALES

## DESCRIPCIÓN GENERAL

Concentrado especial para elaborar de manera fácil y rápida, panes tipo artesanal, con un sabor tradicional a granos tostados y una suavidad incomparable. Solo se necesita agregar la harina de su preferencia, agua, levadura, y la grasa de acuerdo al tipo de pan que se desee obtener.

## INGREDIENTES

Avena, Azúcar, Salvado de trigo para panificación, Harina de cebada, Linaza, Harina de maíz, Panela, Gluten, Sal, Harina de Trigo, Saborizante idéntico al natural, Emulsificante E471, Conservante E282, Emulsificante E481, Colorante natural E150d

## EMBALAJE

| Código | Tamaño | Tipo | Paletización |
|---|---|---|---|
| | 5 kg | Funda | |

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.com.ec

## MÉTODO

| Grupo 1 | |
|---|---|
| Ingrediente | KG |
| Harina | 1.000 |
| Núcleo Mix Cinco Cereales | 0.500 |
| Levadura instantánea Bakels Platinum | 0.018 |
| Grasa | - |
| Agua | - |

**Peso total**: 2.463

## DESCRIPTION

1. Preparar la mezcla de harinas (2 porciones de harina y 1 de núcleo). 2. Pesar todos los ingredientes restantes. 3. Amasar hasta conseguir una masa homogénea y elástica. 4. Dejar reposar por 10 minutos. 5. Dividir y bolear de acuerdo al peso. 6. Leudar por 50-60 minutos. 7. Hornear a 175°C. El tiempo varía de acuerdo al tamaño de las piezas de pan. -Panes pequeños: 20-25 minutos. -Panes molde o campesinos: 35-40 minutos.

### ALMACENAMIENTO

Ambiente fresco y seco

### VIDA ÚTIL

6 MESES dias

### TIPO

Polvo

### ALÉRGENOS

Gluten

### CATEGORÍA

Premezclas Panaderas, Núcleos

### PRODUCTO TERMINADO

Pan Mix 5 Cereales

### MARCAS

Núcleos