



PANILISTO PAN ENROLLADO

DESCRIPCIÓN GENERAL

Premezcla ideal para preparar pan tipo enrollado de forma fácil por su gran extensibilidad para el formado y otorga mayor crocancia y volumen al producto final.

INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada para panificación, Grasa Vegetal, Azúcar, Sal, Emulsionante E471, Emulsionante E481i, Edulcorante E955

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
	25 kg	Saco	

MÉTODO

Grupo 1	
Ingrediente	KG
Panilisto Pan Enrollado	1.000
Levadura Platinum Bakels	-
Agua	-
Grasa	-
Peso total: 1.680	

DESCRIPTION

1. Pesar todos los ingredientes. 2. Amasar hasta conseguir una masa homogénea y elástica. 3. Dejar reposar por 5 minutos en una mesa espolvoreada con harina. 4. Laminar y empastar, luego dar 2 dobleces simples. 5. Dejar reposar de 15 a 20 minutos. 6. Estirar la masa. 7. Dejar reposar por 5 minutos. 8. Cortar según el tipo de producto y formar. 9. Dar leudo final hasta obtener el volumen adecuado. 10. Pintar con huevo. 11. Hornear el pan de 170 a 190°C según el horno y el tamaño de las unidades.



ALMACENAMIENTO

Ambiente fresco y seco



VIDA ÚTIL

6 MESES días



TIPO

Polvo



ALÉRGENOS

Gluten



CATEGORÍA

Premezclas Panaderas, Panilistos



PRODUCTO TERMINADO

Pan enrollado, Panadería



MARCAS

Panilistos