RYE MIX PREPARADO CENTENO

Pan de pages

(30 % sobre el peso de la harina)



Formulación:

Harina media fuerza (220 w)	4,000	kg
RYE MIX	1,200	kg
Levadura	0,100	kg
Sal	---	kg
Agua	3,000	kg

Proceso :

Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa de elasticidad media.
Reposar en bloque 5 - 10 minutos.
Dividir en piezas.
Bolear suavemente y reposar 10-15 minutos.
Formar piezas.
Fermentar hasta punto óptimo.
Hornear con vapor.

Composición:

Harina de centeno, trigo (harina de trigo, gluten de trigo, masa madre de trigo deshidratada), sal, harina de malta (centeno, cebada), estabilizante (goma guar, E466), azúcar, emulgente (E472e), antiaglomerante (fosfatos de calcio), agente de tratamiento de la harina (ácido ascórbico), enzimas.

Aplicaciones:

Producto versátil en procesos mecanizados.
Producto para elaboraciones en proceso directo, precocido, procesos con frío positivo y congelación de masa. .
En caso de congelación de masa sin fermentar,reforzar con mejorante en función de los dias de congelación.