

PAN CON MAÍZ

MAIZE MIX 33%

Receta básica

Harina de trigo (W220)	1,000 kg
MAIZE MIX	0,500 kg
Levadura fresca	0,030 kg
Agua	0,900 kg
Sal	0,006 kg
Masa	2,436 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.
Decorar con mijo pelado.
Fermentar hasta punto óptimo.
Hornear con vapor.



Aplicaciones

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

PAN CON MAÍZ

MAIZE MIX 41%

Receta básica

Harina de trigo (W220)	1,000 kg
MAIZE MIX	0,700 kg
Agua (±)	1,000 kg
Levadura fresca	0,034 kg
Sal	0,010 kg
Masa	2,744 kg



Tiempo amasado:	5 - 7 minutos velocidad lenta 5 - 7 minutos velocidad rápida (espiral)
Temperatura masa:	27 - 28 °C
Reposar en bloque:	10 - 15 minutos
Dividir en piezas:	0,070 kg
Temperatura horno:	40 °C
Tiempo cocción:	17 - 19 minutos

Proceso

Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa de consistencia media.

Dividir con máquina divisora, mojar la superficie con agua y rebozar con mijo pelado o semillas de calabaza. Fermentar y hornear.

Decorar como se desee (semillas de sésamo, pepitas de calabaza, harina, etc.).

Aplicaciones

Proceso versátil en procesos mecanizados.