



Entra en nuestra panadería y descubre el máximo placer sin culpa: nuestro pan saludable. Repleta de ingredientes saludables como harinas integrales, masas madre y cereales, cada rebanada es un placer para tu paladar y tu cuerpo. Pero lo que realmente lo hace especial es nuestra dedicación a la calidad y el sabor. Nuestro pan se elabora mediante un largo proceso de fermentación que le confiere una textura y una textura cerosa increíbles, haciéndolo irresistible incluso para los comensales más exigentes. Entonces, ven y prueba nuestro pan saludable y experimenta el equilibrio perfecto entre nutrición y sabor. Confía en nosotros, ¡no podrás resistirte a otro trozo!

INGREDIENTES

Ingredientes	Peso en gr
Harina de trigo	1000
Agua	750
Sal	16
Sapores Soft Grain	350
Semillas de girasol	80
Semillas de melón	80
Semillas de linaza	60
Sapores Traviata	20
O-Tentic ORIGIN	40
TOTAL	2427

METODO DE TRABAJO

Preparación	El día anterior tostar las semillas utilizando el horno de convección. remojarlas en 220gr de agua.
Amasado	Mezclar 10' lento y 5' rápido, agregar las Semillas y el Sapore Soft Grain durante el último minuto de mezclado.
Temperatura Masa	24°C
Fermentación en bloque	60' a temperatura ambiente cubierto con plástico.
Pesado	Dividir trozos de masa de 500gr y darles forma redonda.
Intermedia Fermentación	30' a temperatura ambiente cubierto con plástico.
Formado	Darle forma cuadrada, colocar sobre un paño previamente enharinado y cubrir con papel plástico.
Final Fermentación	Durante la noche a 8°C y 80% de humedad.
Decoración	Espolvorea harina de centeno encima y cortar en forma de diamante.
Horneo	Horno de piso de 250-250°C a 230-230°C con el vapor al inicio durante 30' con la compuerta abierta los últimos 4'.

Tips & Tricks

¡Este pan es más saludable! Gracias a los ingredientes utilizados (cereales integrales, masas madre y cereales) y al largo proceso de fermentación utilizado.



Nutritional values per 100g*	Energy	Energy KJ	Fat / Saturated Fat	Carbs / Sugars	Fibers	Proteins	Salt
	273.18 kcal	1151.59 KJ	6.06 g / 0.49 g	42.94 g / 2.19 g	3.93 g	9.41 g	1.03 g

* Indicative values based on theoretical calculations.