



¿Buscas un pan delicioso y nutritivo? No busques más: nuestro pan integral de fibra está especialmente elaborado para el bienestar digestivo de tus clientes. Gracias a la masa madre integral Sapore Baiota de Puratos, este pan contiene 6 g de fibra de salvado de trigo por cada 100 g. ¿Por qué sacrificar el sabor o la nutrición? Prueba nuestro pan integral de fibra hoy mismo y permite que tus clientes disfruten de su delicioso sabor mientras se benefician de una mejor digestión y un mayor bienestar general.

Ingredientes:

Harina Fuerte	1000 g
Sal	17 g
Azúcar	10 g
Agua	600 g
Levadura inst.	10 g
Mimetic 32	10 g
Sapore Baiota	50 g
TRIM SOFT'R	10 g

Método de trabajo:

Amasado	Amasar hasta desarrollar gluten al 100%
Temperatura masa:	24°C
Fermentación en bloque	10 minutos
Didivido y Pesaje:	Divida trozos de masa de 500 g forme y coloque dentro del molde.
Fermentación final:	1h45' a 28°C and 80% humedad.
Decoración:	Pintar con Sunset Glaze o decorar al gusto.
Horneo:	220° – 210°C for 25' a 28 minutos.
Enfriado	Cuando la temperatura central sea de 36°C, envasar en bolsa de plástico.

