



¡El futuro del pan ya está aquí!

Un pan que nace de la tradición, se inspira en la innovación y se disfruta en cada bocado.

En Puratos, nuestros panaderos han unido la magia de la masa madre y la masa fermentada con la riqueza de **Grain Design**, una mezcla llena de granos y semillas que aporta carácter, textura y nutrición. El resultado es un pan auténtico, delicioso y memorable, creado para conectar con consumidores que buscan cuidarse sin renunciar al placer de un buen pan.

Porque hoy, el pan no solo alimenta: también inspira, emociona y acompaña nuevos estilos de vida.

INGREDIENTES

Ingredientes masa:	Peso en gramos	
Harina fuerte	1000	
Agua	560	
Azúcar	80	
Levadura Instantanea	16	
Sal	20	
Mimetic 32	60	
Leche en polvo	40	
Sapore Carmen	20	
\$500 Actiplus Mejorante	10	

MÉTODO / PROCESO:

Amasado:	Amasar hasta lograr un adecuado desarrollo del gluten.
Temperatura masa:	22°C
Reposo bloque:	Dejar reposar la masa durante 10 minutos.
Formado:	Dividir la masa en porciones de 60 g, bolear y colocar para fermentación.
Fermentación final:	Fermentar durante 120 minutos a 28 °C y 85 % de humedad relativa.
Decoración:	Aplicar Sunset Glaze y decorar con Grain Design antes del horneado.
Horneo:	Precalentar el horno a 210 °C. Hornear a 190 °C durante 8 a 10 minutos, utilizando vapor al inicio del horneado.
Enfriado:	Colocar el producto sobre una rejilla inmediatamente después del horneado para garantizar un enfriamiento uniforme.

Valores nutricionales por
100 gr
* Indicative values

Energía	Energía KJ	Grasas / Grasas Saturadas	Carbs / Azúcares	Proteínas	Fibra	Sal	Sodio
249.52 kcal	1055.26 kJ	3.55 g / 1.54 g	43.85 g / 6.16 g	9.7 g	1.59 g	1.13 g	452.45 mg

