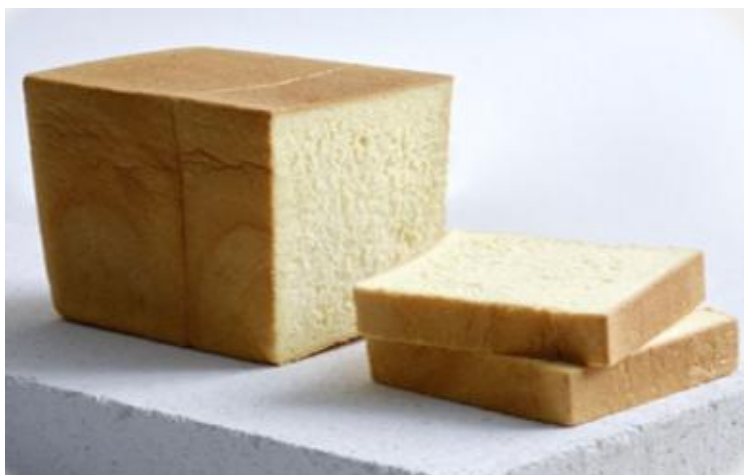




El pan de papa con masa madre es una versión reconfortante del pan tradicional que combina la fermentación natural de la masa madre con las propiedades de la papa.

La papa aporta humedad y suavidad, además de ayudar a conservar el pan fresco por más tiempo, dando como resultado un producto:

- Extra suave y tierno.
- Con una mejor experiencia de sabor gracias a nuestra tecnología **SAPORE CARMEN**.

INGREDIENTES

Ingredientes:	Peso en gramos
Tegral Pan de Papa	1000
Agua	300
Hielo	100
Levadura instantánea	16
Sapore Carmen	50
Mimetic 32	150

Método de trabajo

Amasado	Incorporar Mimetic 32 a mitad del amasado. Continuar amasando hasta alcanzar un adecuado desarrollo del gluten.
Temperatura masa:	24°C
Fermentación en bloque	Dejar reposar durante 10 minutos a temperatura ambiente, cubierta con plástico.
Didivido y Pesaje:	Dividir la masa en porciones del peso deseado y dar forma para formato de pan de caja .
Fermentación final:	Fermentar durante 1 hora y 45 minutos a 28 °C y 80 % de humedad relativa.
Decoración:	Aplicar Sunset Glaze antes del horneado.
Horneo:	Hornear entre 180 °C y 190 °C durante 24 a 30 minutos.
Enfriado	Cuando la temperatura interna del producto alcance los 36 °C , envasar en bolsa de plástico

Valores nutricionales por 100 gr
* Indicative values

Energía 307 kcal	Energía KJ 1290.15 kJ	Grasas / Grasas Saturadas 10.92 g / 4.7 g	Carbs / Azúcares 43.05 g / 3.66 g	Proteínas 8.01 g	Fibra 1.98 g	Sal 1.17 g	Sodio 466.06 mg
------------------------	--------------------------	--	--------------------------------------	---------------------	-----------------	---------------	--------------------

