

Ingredientes de panadería



Combicorn

Mix de cereales y semillas para panes especiales y bollería

Características

Combinación de cereales (avena, arroz, centeno y trigo) y semillas (lino, girasol y sésamo) que se pueden incorporar a cualquier tipo de horneado. Su valor nutritivo y su aporte de fibra varían en función del % que utilizemos. Posee un aroma intenso y un exquisito sabor, gracias a la harina malteada y la masa madre inactiva de centeno que contiene.

Dosis de uso

10-30% sobre el peso de harina

Receta recomendada

Harina	100 kg
<i>Combicorn</i>	20 kg
<i>Gb Top</i>	0,3-0,4 kg
Agua	65 l
Levadura fresca	3 kg
Sal	1,8 kg

Mezclar la harina con el preparado y añadir los demás ingredientes. Preferentemente usar harina fuerte.

Envase: Saco de 15Kg

Vida Útil: 6 Meses