

FITBERRY

MIX PARA LA ELABORACIÓN DE PAN CON CEREALES Y EXTRACTO DE UVA

Pan enriquecido con extracto de uva que aporta calcio, magnesio y vitamina E, antioxidante natural que previene el envejecimiento celular. FITBERRY produce en nuestro organismo un efecto prebiótico muy beneficioso para la salud.

Dosis

50%. Gracias a su gran concentración, se puede trabajar a dosis más bajas, previa adición de la sal y mejorante necesario.





RECETA RECOMENDADA

5,000 kg.	FITBERRY
5,000 kg.	Harina de trigo
0,200 kg.	Levadura
6,000 l.	Agua (aprox.)

RECETA BAGUETTE

3,500 kg.	FITBERRY
6,500 kg.	Harina de trigo
0,050 kg.	IREKS UNI PLUS
0,020 kg.	IDEAL
0,250 kg.	Levadura
5,800 l.	Agua (aprox.)
0,060 kg.	Sal

Añadiendo un 15% (sobre masa) de pipas de calabaza obtenemos otra variedad de pan muy sabrosa.

MODO DE EMPLEO

- Amasar hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa 25-26° C.
- Reposo en bloque unos 15 minutos.
- Dividir y bolear.
- Reposo tras bolear unos 10 minutos.
- Formar los panecillos.
- Fermentar durante unos 60-70 minutos en cámara de fermentación.
- Cocer a 210-220° C durante unos 40 minutos (según el tamaño de la pieza).

