

Gama Suprema MULTICEREALES PLUS



Preparado completo de harinas seleccionadas con masa madre liofilizada y semillas, para la elaboración de pan de semillas.

Aconsejado para procesos artesanales directos o de larga fermentación.

Pan con semillas de excelente sabor y textura suave.

Sugerencias de fórmula y proceso artesanal de elaboración:

Fermentación en directo:

Catesmix MULTICEREALES PLUS	10 kg
Agua	7l
Levadura fresca	150 g

Amasar 2 minutos en velocidad lenta y 8 minutos en velocidad rápida (Temperatura masa 24°C). Fermentación en bloque 1 hora 30'.

Dividir las piezas, bolear suavemente y dejar 10-15' de reposo. Formar las piezas y dejar fermentar durante 1 hora y 15 minutos. Cocción con vapor horno: 230-240°C.

En larga fermentación:

Catesmix MULTICEREALES PLUS	10 kg
Agua	7l
Levadura fresca	60 g

Amasar 2 minutos en velocidad lenta y 7 minutos en velocidad rápida (Temperatura masa 24°C). Mantener en frío entre 8 y 10°C durante 16 horas.

Dividir las piezas, bolear suavemente y dejar 30' de reposo. Formar las piezas y dejar fermentar durante 1 hora y 50 minutos. Cocción con vapor horno: 230-240°C.