

## SOJA 30/50



Preparados intermedios al 30% y 50% para la elaboración de panes de soja de una forma fácil.

Disponemos de productos con diferente riqueza y variedad de soja, lo que nos proporciona un gran abanico de sabores y tonalidades.

### Fórmula sugerencia:

Catesmix SOJA 30%	3 kg
Harina panificable	7 kg
Agua	6 l
Levadura fresca	300 g

### Fórmula sugerencia:

Catesmix SOJA 50%	5 kg
Harina panificable	5 kg
Agua	6 l
Levadura fresca	300 g

### Sugerencia de proceso de elaboración:

Amasar hasta conseguir una masa fina y elástica (Temperatura masa sobre 24°C). Dividir y dejar reposar durante 15 minutos. Formar las piezas. Fermentar en cámara 30°C 80% HR -. Cocción con vapor, temperatura horno 210 -220°C.