



ADITIVO HACE PAN AMASADO-HALLULLA

Para elaboración de pan sobado con grasa, hallulla o coliza con características de excelente color, tolerancia de masa en fermentación, además evita las variaciones en la calidad de las harinas, mejora y facilita el proceso de producción y mejora resultados en producto final.

Comprometidos en promover y generar una alimentación más sana, resaltamos nuestros ingredientes más saludables como *nuestras enzimas de origen natural*.



INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

Contenido: Aditivo HACE Pan Amasado-Hallulla en 50 dosis de bolsas de 200 gramos en bolsa contenedora de 10 kilos.

Ingredientes: Emulsificante, derivado de leche, maltosa, sacarosa, ácido ascórbico y mezcla enzimática de origen natural de última generación.

Elaborado y Envasado por: PATRICIO FRY VANNI.

Resolución: Servicio de Salud Aconcagua Nº 5897 del 13/10/1997.

Duración: 90 días en condiciones normales de almacenaje.

Dosis: Bolsa de 200 gramos para 50 kilos de Harina

Modo preparación:

Aditivo HACE Pan Amasado-Hallulla	200 gramos	0.4 %
Harina	50 Kilos	100 %
Agua	24 Litros	48 %
Sal	1 Kilo	2%
Materia Grasa	2 Kilos	4 %
Levadura Instantánea o Fresca	500 /1500 Gramos	1 %/3 %

1. Dispersar homogéneamente aditivo HACE en la harina, luego incorporar resto de ingredientes y amasar todos los ingredientes juntos por 10 minutos aproximadamente hasta conseguir una masa fina y elástica con una temperatura de masa de 25 ° C aprox.
2. Pasar por sobadora las veces necesarias hasta quedar lisa la masa.
3. Estirar una lámina de 1 cm de grosor, luego picar y cortar con molde redondo.
4. Colocarlas en lata y fermentar unos 45 a 50 minutos en cámara de fermentación 35° y 75% humedad aproximadamente.
5. Hornear entre 220° a 250° C por 15 minutos con vapor.

Embalaje: Bolsa contenedora polietileno de 10 kilos con 50 dosis en bolsitas.

Almacenamiento: Lugar seco, fresco y aireado. Transporte cerrado.