## **Brot**

## Mezcla especial para pan texturizado

Contenido / cantidad neta: cubo de 1,6 kg (art. nº 6064); cubo de 5,0 kg (art. nº 6065); caja de cartón de 15 kg (art. nº 6067)

Ingredientes: gluten de trigo, maltodextrina, proteína de suero, grasa de colza en polvo, gelificante agar agar, espesante goma xantana.

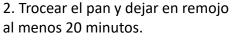
## Así es como funciona:

Utilizar pan completamente seco (incluidos los bordes y la corteza). El pan de panadería sin aditivos da mejores resultados. Medir la temperatura interna del pan al final del tiempo normal de horneado (objetivo 90°C). Evitar usar pan de semillas. El tamaño y el material (p. ej. silicona) del molde afectan al tiempo de horneado y el resultado de la regeneración.

- √ alto contenido en proteínas
- √ auténtico sabor a pan
- √ firme al corte y untable
- √ Contenido suficiente para 8 panes de 1 (aprox. 160 rebanadas)
- Contenido suficiente para 25 barras de 5 kg (aprox. 500 rebanadas)

## Preparación sencilla:

1. Pesar 300 g de pan y 700 g de agua.







5 Verter la mezcla en un molde forrado con papel de horno (aprox. 25x11x7 cm).

6. Envolver el molde 7. Cocer al vapor a 115 °C, herméticamente con vapor máximo, durante 1,5 horas aprox. film transparente.

el tiempo de cocción si es necesario. Sacar el molde del baño maría y dejar enfriar antes de desmoldar el pan.



8. Comprobar la temperatura interna (90°C), prolongar el tiempo de cocción si es necesario. Dejar

enfriar el pan en el molde y desmoldar.

3. Triturar la mezcla a

velocidad máxima hasta

que quede sin grumos

(30 segundos).



4. Incorporar 200 g de smoothBrot con un batidor de varillas o similar.



cobertura.

