

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 1,6 kg (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.



2. Trocear el pan y dejar en remojo al menos 20 minutos.



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.



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



6. Envolver el molde herméticamente con film transparente.



7. Cocer al vapor a 115 °C, vapor máximo, durante 1,5 horas aprox.



8. **Comprobar la temperatura interna (90°C)**, prolongar el tiempo de cocción si es necesario. Dejar enfriar el pan en el molde y desmoldar.



9. Servir rebanadas de 0,8cm aprox. Utilizar ingredientes de textura uniforme para la cobertura.



Preparación al baño maría (a partir del punto 7): Preparar un recipiente (p. ej. una olla grande) con una rejilla en el fondo. Introducir el molde con el preparado y verter agua en el recipiente (hasta unos dos dedos por debajo del borde del molde); a continuación, retirar el molde y llevar el agua al punto de ebullición y cuando lo alcance, introducir el molde de nuevo. Mantener la temperatura alrededor del punto de ebullición y cocer al vapor durante aproximadamente 1,5 horas. Añadir agua para mantener el nivel si es necesario. Al final de la cocción, comprobar **la temperatura interna (90°C)** y prolongar el tiempo de cocción si es necesario. Sacar el molde del baño maría y dejar enfriar antes de desmoldar el pan.