



Pan de trigo Bio Ferma GU

int_AnRitter_BR_17139

Masa

- 10,000 kg de harina de trigo ecológica
- 0,200 kg de **Organic Ferma GU al 3 % de AC (2111)**
- 0,200 kg de margarina ecológica
- 5,700 kg de agua
- 0,300 kg de levadura
- 0,200 kg de sal
- 16,600 kg de masa

Tiempo de amasado: 3-5 minutos a baja
velocidad

4-5 minutos a alta velocidad

Amasadora: amasadora de

espiral Temperatura de la masa:

27-28 °C Reposo de la masa:

10 minutos

Peso en báscula: 0,500 kg

Temperatura de horneado: 240 °C

en caída Tiempo de horneado:

25-30 minutos

Elaboración

El procesamiento habitual.