



The  
original  
**PROTEIN  
BREAD**

CARBOHIDRATOS  
**4,5 %**

PROTEÍNA  
**28%**

FIBRA  
**15%**



# RECETA

|                                |           |
|--------------------------------|-----------|
| Preparado Pan de Proteína..... | 10,000 kg |
| Levadura fresca.....           | 0,400 kg  |
| Agua.....                      | 8,700 Kg  |
| Total.....                     | 19,100 kg |

## PREPARACIÓN

|                               |                                                                                                                                                            |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tiempo de amasado</b>      | Aprox. 10 min a nivel 1 (lento)<br>Aprox. 12 min a nivel 2 (rápido)                                                                                        |
| <b>Temperatura de la masa</b> | 26° C a 28 °C                                                                                                                                              |
| <b>Peso</b>                   | 450g por unidad                                                                                                                                            |
| <b>Elaboración</b>            | Dar forma redonda a la masa y decorar.<br>Posteriormente colocarla en el molde correspondiente                                                             |
| <b>Decoración</b>             | Mix de semillas de linaza dorada, sésamo blanco, girasol                                                                                                   |
| <b>Fermentación</b>           | 35-45 min.                                                                                                                                                 |
| <b>Horneado</b>               | Entrada al horno a 200 ° C , 10 segundos de vapor, tras 10 minutos bajar a 180° C. abrir tiro y continuar horneando hasta 45 minutos del total de horneado |
| <b>Tiempo de horneado</b>     | 45 min.                                                                                                                                                    |