

# Easy Pan Fibra Plus



**Puratos**  
Reliable partners in innovation

Síguenos en:



[www.puratos.pe](http://www.puratos.pe)

Recetario



*Pan Integral*

# Pan Integral



## INGREDIENTES

<b>EASY PAN FIBRA PLUS</b>	<b>1000 g</b>
<b>Harina panadera</b>	<b>1000 g</b>
<b>Levadura Okedo</b>	<b>20 g</b>
<b>Manteca</b>	<b>100 g</b>
<b>Agua</b>	<b>1160 g</b>

## Proceso de Elaboración:

- 1** Mezclar todos los ingredientes secos a velocidad baja por 1 minuto.
- 2** Adicionar el agua y amasar a velocidad baja hasta formar una masa homogénea.
- 3** Adicionar la manteca y desarrollar la masa a velocidad alta hasta obtener la elasticidad deseada.
- 4** Dividir la masa de acuerdo con el peso deseado, bolear, cubrir con salvado de trigo y colocar sobre bandejas.
- 5** Fermentar de 90 a 120 minutos aproximadamente a 30 °C y 80 % HR.
- 6** Hornear a 180 °C durante 12 a 15 minutos aproximadamente, con una inyección de vapor al inicio del horneado.



*Pan de Miel  
y pasas*

# Pan de Miel y Pasas



## INGREDIENTES

<b>EASY PAN FIBRA PLUS</b>	<b>1000 g</b>
<b>Harina panadera</b>	<b>1000 g</b>
<b>Levadura Okedo</b>	<b>30 g</b>
<b>Manteca</b>	<b>100 g</b>
<b>Miel de abeja</b>	<b>200 g</b>
<b>Pasas</b>	<b>400 g</b>
<b>Agua</b>	<b>900 g</b>

## Proceso de Elaboración:

- 1** Mezclar todos los ingredientes secos a velocidad baja por 1 minuto.
- 2** Adicionar el agua y miel de abeja, amasar a velocidad baja hasta formar una masa homogénea.
- 3** Agregar la manteca y desarrollar la masa a velocidad alta hasta obtener la elasticidad deseada.
- 4** Adicionar las pasas y mezlar.
- 5** Reposar la masa en bloque por 15 minutos.
- 6** Dividir en bloques de 1800 gramos de masa para 30 unidades, dividir en la divisora, formar y colocar sobre bandejas.
- 7** Fermentar de 90 minutos aproximadamente a 30 °C y 80 % HR.
- 8** Hornear a 180 °C durante 15 minutos aproximadamente.



*Pan Molde*

# Pan Molde



## INGREDIENTES

<b>EASY PAN FIBRA PLUS</b>	<b>1000 g</b>
<b>Harina panadera</b>	<b>1000 g</b>
<b>Levadura Okedo</b>	<b>20 g</b>
<b>Manteca</b>	<b>100 g</b>
<b>Agua</b>	<b>1100 g</b>

## Proceso de Elaboración:

- 1 Mezclar todos los ingredientes secos a velocidad baja por 1 minuto.
- 2 Adicionar el agua y amasar a velocidad baja hasta formar una masa homogénea.
- 3 Adicionar la manteca y desarrollar la masa a velocidad alta hasta obtener la elasticidad deseada.
- 4 Dividir en 350 gramos de masa, bolear, dejar reposar por 5 minutos, formar y cubrir con salvado de trigo y colocar en los moldes rectangulares.
- 5 Fermentar de 90 a 120 minutos aproximadamente a 30 °C y 80 % HR.
- 6 Hornear a 180 °C durante 20-25 minutos aproximadamente.



*Crisinos*

# Crisinos



## INGREDIENTES

<b>EASY PAN FIBRA PLUS</b>	<b>1000 g</b>
<b>Harina panadera</b>	<b>1000 g</b>
<b>Levadura Okedo</b>	<b>20 g</b>
<b>Manteca</b>	<b>100 g</b>
<b>Agua</b>	<b>1000 g</b>

## Proceso de Elaboración:

- 1 Mezclar todos los ingredientes secos a velocidad baja por 1 minuto.
- 2 Adicionar el agua y amasar a velocidad baja hasta formar una masa homogénea.
- 3 Adicionar la manteca y desarrollar la masa a velocidad alta hasta obtener la elasticidad deseada.
- 4 Dividir en bloques de 600 gramos de masa para 30 unidades, dividir en la divisora, estirar, cubrir con salvado de trigo si lo requiere y colocar sobre bandejas.
- 5 Fermentar de 90 minutos aproximadamente a 30 °C y 80 % HR.
- 6 Dividir las barritas en 2 con un cuchillo de golpe.
- 7 Hornear a 180 °C durante 12 a 15 minutos aproximadamente.