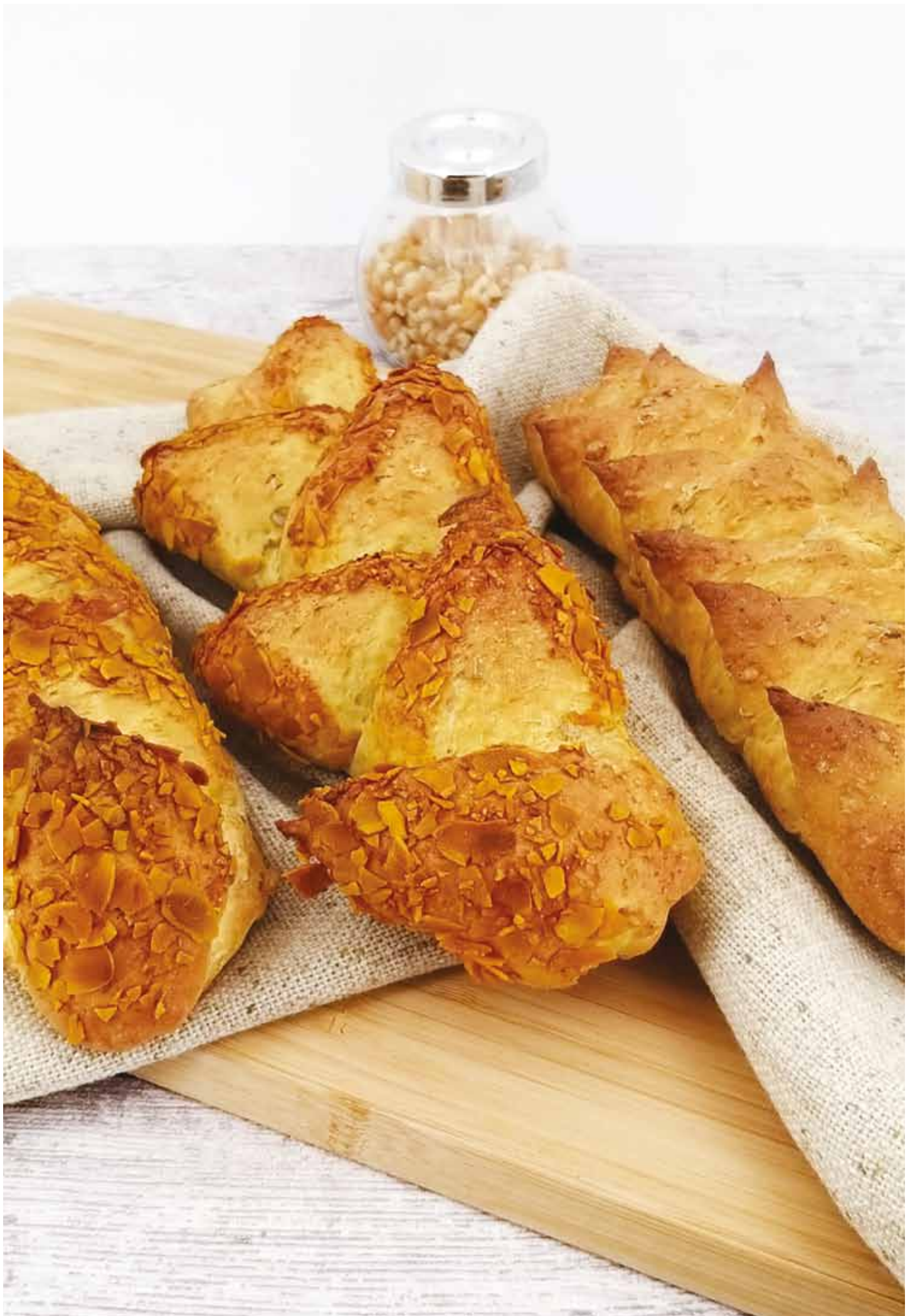




linea
Panadería



MIXES DE PAN

1884725		MAISANO 100%	
SACO 25 Kg x 1		Mix al 100% para pan especial con maíz y especias. Mezcla completa en polvo para hacer pan con maíz. También ideal para sándwiches, galletas saladas, focaccia, croissants y snacks.	
<i>características del producto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • PREPARACIÓN EN DIRECTO O INDIRECTO, LARGA FERMENTACIÓN • TAMBIÉN ADECUADO PARA PRECOCCIÓN O CONGELACIÓN • PAN CON COLOR LLAMATIVO Y CARACTERÍSTICO 		
	RECETA:	1000 g MAISANO 100% 500 g agua 30 g levadura	Elaboración: Tiempo de amasado (batidora de espiral): 3 min. 1ª velocidad + 6 min. 2ª velocidad • Temperatura de la masa 24-26 °C • Reposo: 20 min. • Peso de las piezas: 300 g • Fermentación final: 35-40 min. • Tiempo de cocción (descendente): 40 min. • Temperatura de cocción: 220 °C. Después del reposo de la masa, formar los panes en formas redondas o alargadas. Humedecer con agua, pasarlos por Maisano 100% y ponerlos a fermentar. Antes de hornear, cortar cada pieza. A la mitad de la cocción, abra la válvula del horno para disminuir la temperatura en aprox. 15°C.
2828725		GRANOPAN 100%	
SACO 25 Kg x 1		Mix al 100% para pan especial con harina integral de trigo, centeno y semillas. Mezcla completa en polvo para pan. Ideal para hacer panes, bocadillos, galletas saladas, focaccia, croissants, snacks, etc.	
<i>características del producto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • RAPIDEZ Y PRACTICIDAD DE LA MASA • ALTA JUGOSIDAD • CON LINAZA Y GIRASOL 		
	RECETA:	1000 g GRANOPAN 100% 590 g agua 30 g levadura	Elaboración: Tiempo de amasado (batidora de espiral): 4 min. 1ª velocidad + 6 min. 2ª velocidad • Temperatura de la masa: 27-28 °C • Reposo: 30-40 minutos • Peso de las piezas: 450 g • Fermentación final: 55-60 min. • Tiempo y temperatura de cocción: 45-50 min. a 240°C. Después del reposo de la masa, crear los panes en formas redondas o alargadas. Humedecer con agua, pasarlos por sésamo/ amapola / muesli. Dejar crecer. Antes de hornear, cortar cada pieza. A la mitad de la cocción, abra la válvula del horno para disminuir la temperatura en aprox. 15°C.
2753325		CANA-PAN 50%	
SACO 25 Kg x 1		Mix al 50% para pan especial con semillas de cáñamo. Mezcla en polvo al 50% para hacer pan con cáñamo. También es ideal para sándwiches, galletas saladas, focaccia, croissants, snacks, etc.	
<i>características del producto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • RICO EN ÁCIDO LINOLEICO (OMEGA 6) • SABOR INTENSO Y CORTEZA CRUJIENTE • EXCELENTE VOLUMEN 		
	RECETA:	500 g CANA-PAN 50% 500 g harina tipo 0 550 g agua 30 g levadura	Elaboración: Tiempo de amasado (batidora de espiral): 3 min 1ª velocidad + 6 min. 2ª velocidad • Temperatura de la masa: 26°-28°C • Reposo: 20-30 minutos • Peso de las piezas: 300 g • Fermentación final: 40-45 minutos • Tiempo de cocción (descendente): 30-35 min. • Temperatura de cocción: 230 °C Después de reposar, pesar la masa en porciones de 300 g y volar bien. Dejar reposar las piezas individuales durante 10 min. Espolvorear con semillas de sésamo y cortar la superficie 5 veces. Hornear a 230°C a temperatura decreciente. Después de 10 min, abrir el horno.

MIXES DE PAN

2823625 CRUSTA 50%		
SACO 25 Kg x 1	Mix al 50% para pan especial crujiente, con centeno integral, copos de avena, semilla de lino y girasol. Mezcla en polvo para hacer pan crujiente con semillas de lino y girasol. Ideal también para bocadillos, galletas saladas, focaccia, croissants, snacks, etc	
<i>características del producto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • SABOR INTENSO Y DELICADO • CON VARIOS TIPOS DE CEREALES Y SEMILLAS • VERSÁTIL 	
RECETA:	500 g CRUSTA 50% 500 g harina tipo 0 30 g levadura 610 g agua	Elaboración: Tiempo de amasado (amasadora de espiral): 4 min 1ª velocidad + 6 min. 2ª velocidad • Temperatura de la masa: 27°-28°C • Reposo: 20 min. • Peso de las piezas: 500 g • Fermentación final: 40-45 minutos • Tiempo de cocción (decreciente): 45-50 min. • Temperatura de cocción: 240 °C Después del reposo, formar los panes en formas redondas o alargadas. Humedecer con agua, pasarlas por sésamo/ amapola / muesli. Dejar fermentar. Antes de hornear, cortar cada pieza. A la mitad de la cocción, abra la válvula del horno para disminuir la temperatura en aprox. 15°C
2841720 MIX FIBRA&FIT		
SACO 20 Kg x 1	Mix al 50% para pan especial de bajo contenido calórico. Mezcla en polvo para panes especiales. Rico en fibra y agentes antioxidantes.	
<i>características del producto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • MULTICEREALES • MASA DIRECTA • EXCELENTE DIGESTIBILIDAD • FRESCURA PROLONGADA EN EL TIEMPO 	
RECETA:	500 g MIX FIBRA&FIT 500 g harina integral de trigo/harina de trigo tipo 0 50 g levadura 750 g agua	Elaboración: Tiempo de amasado (amasadora de espiral): 6 min 1ª velocidad + 3 min. 2ª velocidad • Temperatura pasta: 28°C • Reposo: 30 min. • Peso de las piezas: 500 g • Fermentación final: 30-40 minutos • Tiempo de cocción (decreciente): 45-50 minutos • Temperatura de cocción: 230-240 °C Mezclar la harina y el agua, dejar en remojo durante 60 minutos y finalmente amasar. Agregar la levadura mientras se mezcla la masa. Tras el reposo preestablecido, formar las piezas dándoles forma cónica. Es muy importante que la masa, antes de colocarla en los moldes adecuados, se humedezca y se pase por Mix Fibra&Fit. Dejar fermentar a temperatura. Después de aprox. 30 min. hornear a temperatura decreciente. Después de 10 min, abrir el horno.
2823125 AVANA&FIT		
SACO 25 Kg x 1	Mix al 50% para pan especial con salvado de avena y copos de avena. Mezcla en polvo para pan con salvado de avena. También es ideal para sándwiches, galletas saladas, focaccia, croissants, snacks, etc. Bajo índice glucémico y rico en fibra y proteínas.	
<i>características del producto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON SALVADO DE AVENA • EXCELENTE FUENTE DE FIBRA 	
RECETA:	500 g AVANA&FIT 500 g harina de trigo tipo 0 28 g levadura 681 g agua	Elaboración: Tiempo de amasado: 3-6 min. (el tiempo de mezcla depende del tipo de batidora y su capacidad) • Temperatura de mezcla: 26-27°C • Reposo: 30 min • Seguir normal proceso de elaboración • Fermentación final: unos 45 minutos • Temperatura de cocción: 240 °C, bajando a 210 °C con vapor, después de 3 minutos abra la válvula del horno.

PIZZA

3100296	PIZZA ROMA
SACO 10 Kg x 1	Mix para pizza romana.
<i>características del producto</i>	<ul style="list-style-type: none">• CON LEVADURA NATURAL• ALTA DIGESTIBILIDAD• CORTEZA CRUJIENTE, INTERIOR ESPONJOSO Y SUAVE• ADMITE RELLENOS DULCES O SALADOS• PREPARACIÓN RÁPIDA CON MÉTODO DIRECTO, O LENTA CON MÉTODO INDIRECTO• IDEAL PARA CONGELAR (MASA CRUDA O PRECOCIDA)• FÁCIL DE REGENERAR 
RECETA:	Visite nuestro sitio web para obtener recetas de ambos métodos de procesamiento. www.martinbraun.es

COMPLEMENTOS

2835310	GARANTA AGRANATURALE
SACO 10 Kg x 1	Mejorante en polvo sin emulsionantes. Ideal para la elaboración de pan y bollería.
<i>características del producto</i>	<ul style="list-style-type: none">• SIN EMULSIONANTES 
RECETA:	1% sobre harina Mezclar en seco la harina con la masa y trabajar como habitual.
2839205	DECORMAIS
SACO 5 Kg X 1	Maíz extruido para decorar.
<i>características del producto</i>	<ul style="list-style-type: none">• SABOR Y COLOR CARACTERÍSTICOS 
RECETA:	Dosificar al gusto. Utilizar como decoración de superficies, para panadería, bollería y confitería.







 **AGRANO**



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun S.A.
Pol. Ind. La Serreta, C/ Montevideo, s/n.
Apartado de correos, 271.
30500 Molina de Segura – Murcia – España
Tel. +34 968 611 712
E-mail: info@martinbraun.es
www.martinbraun.es