



CRÉDIN®

NATURPAN® CENTEIO INTEGRAL

Pão de Centeio Integral

à moda d'Antigamente!

- 100% Natural
- Pão com farinha de centeio integral - T170
- Fácil de usar com outras receitas para pão de mistura

NATURPAN® CENTEIO INTEGRAL

Produto completo para pão de centeio integral, sem aditivos

- **Versátil no fabrico de vários tipos de pães:**

- *Pão de Centeio Integral*
- *Pão de Mistura com Centeio Integral*
- *Pão de Mistura com Centeio Integral e Milho*

- **Pães com excelente sabor**

- **Pão Fácil de fabricar**



RECEITA:	*1	Pão de Centeio Integral		*2	Pão de Mistura com Centeio Integral		*3	Pão de Mistura com Centeio Integral e Milho	
NATURPAN CENTEIO INTEGRAL		1000 g	100 %		1000 g	50 %		1000 g	50 %
Farinha de Trigo T65		----	----		1000 g	50 %		----	----
CREDIN BROA DE MILHO AMARELO								1000 g	50 %
Água		± 28 °C / ± 730 g	± 73 %		± 20 °C / 1560 g	± 78 %		± 28 °C / 1600 g	± 80 %
LEVEDURA SECA CREDIN PADARIA		± 15 g	± 1,5 %		± 30 g	± 1,5 %		± 30 g	± 1,5 %
ou levedura fresca		ou ± 45 g	ou ± 4,5 %		ou ± 90 g	ou ± 4,5 %		ou ± 90 g	ou ± 4,5 %
Sal		----	----		± 17 g	± 0,85 %		----	----
PROCEDIMENTO:									
Amassar os ingredientes:		± 4 min. 1ª vel. e ± 3 min. 2ª vel.			± 4 min. 1ª vel. e ± 5 min. 2ª vel.			± 4 min. 1ª vel. e ± 5 min. 2ª vel.	
Temperatura final massa:		± 26 °C a 27 °C.			± 20 °C a 22 °C.			± 26 °C a 27 °C.	
Descansar bloco:		Estancar: ± 20 min.			Estancar: ± 20 min.			Estancar: ± 40 min.	
Dividir em unidades:		± 350 g, 550 g, 750 g.			± 350 g, 550 g, 750 g.			± 350 g, 550 g, 750 g.	
Tender nos formatos:		Alongado ou redondo.			Alongado ou redondo.			Alongado ou redondo.	
Levar:		± 20 minutos (35 °C / 70 %).			± 30 minutos (35 °C / 70 %).			Não tem tempo de levedação.	
Tipo de decoração:		Voltar e polvilhar com farinha			Voltar e polvilhar com farinha			Voltar e polvilhar com farinha	
Cozer (Forno de lares):		± 240 °C (teto) / ± 230 °C (lar).			± 240 °C (teto) / ± 230 °C (lar).			± 240 °C (teto) / ± 230 °C (lar).	
Tempo de cozedura:		± 30 minutos (variável com o peso das unidades).			± 30 minutos (variável com o peso das unidades).			± 30 minutos (variável com o peso das unidades).	



CREDIN PORTUGAL - Produtos Alimentares, S.A. Rua Heróis do Ultramar, 370, Freixeira, 2670-747 LOUSA, Loures, Portugal

Tel.: 219 668 150 - Fax: 219 660 206 - credin.portugal@credin.pt - www.credin.pt

