

# CMC®

Calidad y valor

## Mezcla para pan y panecillos integrales

Whole Grain Bread and Roll Mix  
Completa

	Base para 50 lb	Base para 25 lb	Base para 5 lb
<b>Pan y panecillos integrales</b>	Mezcla para 50 lb	Mezcla para 25 lb	Mezcla para 5 lb
<b>Agua (80° F a 90° F)</b>	26 ¼ lb (13 ½ cuartos de galón)	13 ⅛ lb (6 ⅝ cuartos de galón)	5 ¼ tazas (1 ⅜ cuartos de galón)
<b>Método</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>- Use una batidora con gancho para amasar.</li><li>- Vierta el agua (80° F a 90° F) en el bol de la batidora. Añada la mezcla para pan y panecillo integrales.</li><li>- Mezcle a baja velocidad* durante 1 minuto.</li><li>- Deje de mezclar. Raspe el bol y los ganchos.</li><li>- Mezcle a velocidad media** durante 3 a 5 minutos hasta que la masa esté bien mezclada. No bata excesivamente.</li><li>- Engrase la parte superior de la masa y deje reposar durante 10 a 15 minutos.</li><li>- Coloque la masa sobre una superficie enharinada. Divida la masa en unidades.</li><li>- Dele la forma deseada y coloque en bandeja de hornear engrasada.</li><li>- Deje crecer hasta que doble su tamaño en un ambiente tibio y húmedo (90° F a 95° F con una humedad de 90 % a 95 %).</li><li>- Hornee de acuerdo con la siguiente tabla:***</li></ul>			
<b>No coma la pasta, la masa o la mezcla cruda.</b>			
<b>Horno estándar</b>	400° F durante 25 - 35 minutos para el pan*** 400° F durante 12 - 17 minutos para los panecillos***		
<b>Horno de convección</b>	350° F durante 20 - 30 minutos para el pan*** 350° F durante 10 - 15 minutos para los panecillos***		

\* La velocidad baja es la 1.ª velocidad de una batidora de 3 velocidades o la 2.ª velocidad en una batidora de 4 velocidades.

\*\* La velocidad media es la 2.ª velocidad en una batidora de 3 velocidades o la 3.ª velocidad en una batidora de 4 velocidades.

\*\*\* El tiempo de horneado puede variar dependiendo del horno y de la carga del horno.

Rendimiento y peso: La masa de 50 lb de mezcla para pan y panecillos rendirá aproximadamente 1220 bolas de masa de 1 onzas o 62 bolas de masa de 19.7 onzas.

A gran altitud (más de 4,000 pies): Añada ½ onza de harina y ¼ de onza de agua por cada libra de mezcla. Puede ser necesario disminuir el tiempo de batido ligeramente o aumentar la temperatura del horno.

0g GRASA TRANS. ALMACENE EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.

**JIFFY Foodservice, LLC • Chelsea, Michigan 48118**

