

# CMC<sup>®</sup>

*Calidad y valor*

## Mezcla para pan y panecillos

**Bread and Roll Mix  
Completa**

	Base para 50 lb	Base para 25 lb	Base para 5 lb
<b>Pan y panecillos</b>	Mezcla para 50 lb	Mezcla para 25 lb	Mezcla para 5 lb
<b>Agua tibia (90° F a 100° F)</b>	25 lb (12 ½ cuartos de galón)	12 ½ lb (6 ¼ cuartos de galón)	5 tazas (1 ¼ cuartos de galón)

### Método

- Use una batidora con gancho para amasar.
- Vierta el agua tibia (90° F a 100° F) en el bol de la batidora. Añada la mezcla para pan y panecillos.
- Mezcle a baja velocidad\* durante 1 minuto.
- Deje de mezclar. Raspe el bol y los ganchos.
- Mezcle a velocidad media\*\* durante 7 a 10 minutos hasta que la masa esté bien mezclada. No bata excesivamente.
- Engrase la parte superior de la masa y deje reposar durante 10 a 15 minutos.
- Divida la masa en unidades. Coloque la masa en una superficie bien enharinada y amase la masa, mientras incorpora la harina. Continúe hasta que la masa está bien desarrollada.
- Dele la forma deseada y coloque en bandeja de hornear engrasada.
- 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 %).
- Hornee de acuerdo con la siguiente tabla:\*\*\*

**No coma la pasta, la masa o la mezcla cruda.**

<b>Horno estándar</b>	<b>400° F durante 12 - 17 minutos para los panecillos*** 400° F durante 25 - 35 minutos para el pan***</b>
<b>Horno de convección</b>	<b>350° F durante 10 - 15 minutos para los panecillos*** 350° F durante 20 - 30 minutos para el pan***</b>

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

\*\* La velocidad media es la 2.<sup>a</sup> velocidad en una batidora de 3 velocidades o la 3.<sup>a</sup> 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 1200 bolas de masa de 1 onzas o 40 bolas de masa de 30 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**

