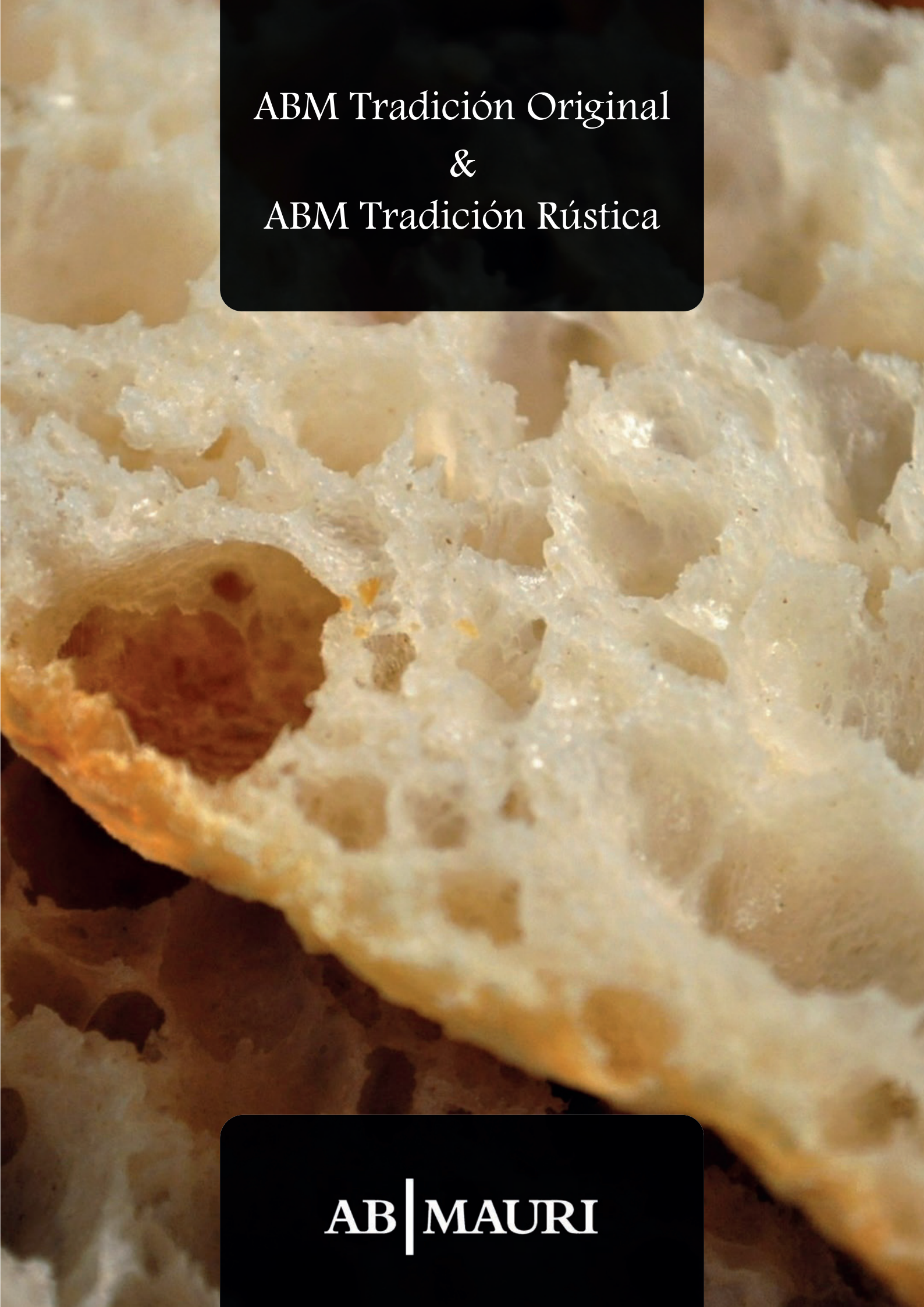
ABM Tradición Original
&
ABM Tradición Rústica



AB | MAURI

AB MAURI tiene el placer de presentar su nuevo complemento panario, disponible en dos versiones:

ABM TRADICIÓN ORIGINAL, para todo tipo de panes de miga blanca.
ABM TRADICIÓN RÚSTICA, para panes rústicos de miga ligeramente oscura.

El complemento ideal para elaborar panes con el sabor y el aroma del pan tradicional de siempre…

- Masa madre incorporada.
- Se adapta perfectamente a cualquier tipo de proceso, ya sea manual o mecanizado.
- Adecuado para cualquier tipo de elaborado.
- Textura de la masa fina y elástica.
- Admite mayor absorción de agua.
- Facilita el amasado.
- Favorece la relajación de la masa.
- Mayor retención de humedad en miga.
- Ayuda a prolongar la conservación de las piezas.
- Se obtienen panes de corteza crujiente y resistente, incluso en precocido.
- Clean label.

CLEAN LABEL

Dosis de uso: 25 g para 1 kg de harina
Formato especial de lanzamiento: Saco 10 kg

HARINA 160-200W	10 kg
ABM TRADICIÓN ORIGINAL o RÚSTICA	250 g
AGUA	7,5 l
LEVADURA FRESCA AB MAURI	200 g
SAL	200 g

PARA CHAPATA O BASTÓN

- Amasado habitual, intenso. Tª de la masa: 22-23ºC
- Reposo en bloque de 30-45 min.
- Extender formando una manta de 1-2 cm de grosor.
- Cortar piezas del tamaño deseado.
- Fermentar 45-60 min aprox. y hornear.

PARA BARRA RÚSTICA (PROCESO MECANIZADO)

- Amasado habitual, intenso. Tª de la masa: 21-22ºC
- Dividir piezas del tamaño deseado.
- Bolear sin apretar.
- Reposo en bola 25-30 min.
- Formar en el formato deseado, apretando poco.
- Fermentar 60-70 min aprox. y hornear.

PARA BARRA ARTESANA Y BAGUETTE (PROCESO MECANIZADO)

- Amasado habitual. Tª de la masa: 22-23ºC
- Dividir con divisora piezas de 350 g.
- Bolear sin apretar.
- Reposo en bola 15-20 min.
- Formar con formadora apretando poco.
- Fermentar 70-90 min aprox. y hornear.

PARA HOGAZA Y PAYÉS

- Amasado habitual,. Tª de la masa: 22-23ºC
- Reposo en bloque 15-20 min.
- Dividir piezas del tamaño deseado. Bolear.
- Fermentar 70-90 min aprox.
- Cortar o voltear y hornear.

HARINA 160-200W	10 kg
ABM TRADICIÓN ORIGINAL o RÚSTICA	250 g
AGUA	6,5 l
LEVADURA FRESCA AB MAURI	200 g
SAL	200 g

HARINA 160-180W	10 kg
ABM TRADICIÓN ORIGINAL	250 g
AGUA	6 l
LEVADURA FRESCA AB MAURI	200 g
SAL	200 g

PARA BARRA PAN BLANCO O BAGUETTE

- Amasado habitual. Tª de la masa: 22-23ºC
- Dividir con divisora piezas de 350 g.
- Bolear.
- Reposo en bola 10 min.
- Formar con formadora.
- Fermentar 90 min aprox. y hornear.

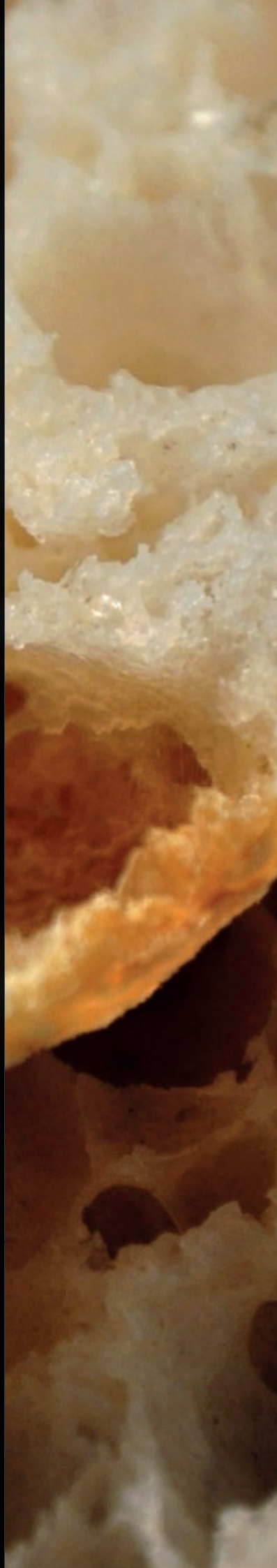
PARA HOGAZA Y PAYÉS

- Amasado habitual. Tª de la masa: 22-23ºC
- Reposo en bloque 10-15 min.
- Dividir piezas del tamaño deseado. Bolear.
- Fermentar 70-90 min aprox.
- Cortar o voltear y hornear.

PARA PAN SOBAO / PAN CANDEAL

- Amasado habitual (sólo mezcla).
- Refinado habitual, intenso.
- Tª de la masa: 21-22ºC
- Dividir piezas del tamaño deseado.
- Bolear apretando.
- Reposo en bola 3-5 min.
- Formar en el formato deseado.
- Fermentación final de 90 min aprox.
- Hornear.

HARINA 180-200W	10 kg
ABM TRADICIÓN ORIGINAL	250 g
AGUA	5 l
LEVADURA FRESCA AB MAURI	250 g
SAL	200 g



AB | MAURI

C/ Levadura, 5
14710 - Villarrubia - Córdoba
Tel. 902 360 677 - 957 327 001
pedidos@abmauri.com | www.abmauri.es