



## Panes Premium

Te presentamos nuestra línea especial de pre-mezclas y recetas para Panes Chía-Linaza, Multigrano e Italiano/Pizzas con las que podrás crear deliciosos panes con sabores y texturas inigualables.





## Tendencia: Bake at Home

Durante esta pandemia los hábitos de consumo han generado nuevas tendencias, entre ellas la necesidad de hornear el pan en la casa.

Es por ello que Puratos te invita a conocer y disfrutar la experiencia de probar los más exquisitos panes de nuestras **Pre-mezclas de Chía-Linaza**, **Multigrano e Italiano/Pizza en el nuevo formato de 1kilo**, para que puedas disfrutar de panadería premium con sabores y texturas inigualables en tu hogar.



## PRE-MEZCLA PARA ELABORAR: Pan de campo, Amasado, Pita, Molde y mucho más

#### RECETA BÁSICA BOLLITOS CHÍA-LINAZA

Pan Chía-Linaza	1 kg
Levadura Instantánea Okedo	10 grs
Agua	580 grs

#### Paso a Paso

- Colocar en un bowl Pan Chía-Linaza y la levadura instantánea Okedo
- Incoroporar el agua y mezclar con la mano hasta que se despegue del fondo
- Retirar y depositar sobre un mesón limpio
- Amasar durante 5 minutos hasta que quede una masa suave
- Cubrir con plástico y dejar reposar por 30 minutos en un lugar templado
- Luego cortar trozos de 80 gramos y formar ovillos
- Colocar en la lata del horno, cubrir con plástico y dejar fermentar en un lugar templado por 60 minutos aprox.
- Calentar el horno cuando hayan transcurrido 45 minutos desde que se dejó fermentar
- Hornear con vapor al inicio a 240°C durante 15 min. aprox. (7 minutos cocción + 8 minutos secado)

#### SUGERENCIAS:



Para dar vapor colocar un recipiente metálico en la base del horno y agregar agua caliente justo antes de colocar el pan



Para dar secado, en la mitad de la cocción abrir la puerta del horno y poner un paño de cocina entremedio de la puerta y cerrar, para que quede entreabierta y así proceda al secado

## Pan Chia-Linaza



Caja 10 x 1kg Código SAP 4015161

#### PAN PITA CHÍA-LINAZA



#### Ingredientes:

Pan Chía-Linaza	1 kg
Levadura Instantánea Okedo	10 grs
Agua	580 grs

#### Paso a Paso

- Colocar en un bowl **Pan Chía-Linaza** y la levadura instantánea Okedo
- Incoroporar el agua y mezclar con la mano hasta que se despegue del fondo
- Retirar y depositar sobre un mesón limpio
- Amasar durante 5 minutos hasta que quede una masa suave
- Cubrir con plástico y dejar reposar por 30 minutos en un lugar templado
- Luego cortar trozos de 80 gramos y formar ovillos
- Dejar fermentar a temperatura ambiente por 60 minutos aprox.
  Espolvorear harina a los ovillos y cubrir con un plástico
- Aplastar con la mano o con la ayuda de un uslero hasta dejarlo bien delgado
- Colocar en la lata del horno
- Calentar el horno cuando hayan transcurrido 45 minutos desde que se deió fermentar
- Hornear con horno muy caliente a 260°C durante 3 a 4 minutos aprox.

#### **AMASADO CHÍA-LINAZA**



#### Ingredientes:

Pan Chía-Linaza	1 kg
Levadura Instantánea Okedo	10 grs
Mimetic o Mantequilla	80 grs
Agua	580 grs

- Colocar en un bowl Pan Chía-Linaza, Mimetic y la levadura instantánea Okedo
- Incoroporar el agua y mezclar con la mano hasta que se despegue del fondo
- Retirar y depositar sobre un mesón limpio
- Amasar durante 5 minutos hasta que quede una masa suave
- Cubrir con plástico y dejar reposar por 30 minutos en un lugar templado
- Luego cortar trozos de 80 gramos y formar ovillos
- Colocar en la lata del horno y pinchar con un tenedor
- Cubrir con plástico y dejar fermentar en un lugar templado por 60 minutos aprox.
- Calentar el horno cuando hayan transcurrido 45 minutos desde que se dejó fermentar
- Hornear con vapor al inicio a 240°C durante 15 min. aprox.

#### **CHOCOSITO CHÍA-LINAZA**



#### Ingredientes:

Pan Chía-Linaza	1 kg
Levadura Instantánea Okedo	10 grs
Sapore Panes Franceses	30 grs
Agua	580 grs

- Colocar en un bowl Pan Chía-Linaza, Sapore Panes Franceses y la levadura instantánea Okedo
- Incoroporar el agua y mezclar con la mano hasta que se despegue del fondo
- Retirar y depositar sobre un mesón limpio
- Amasar durante 5 minutos hasta que quede una masa suave
- Cubrir con plástico y dejar reposar por 30 minutos en un lugar templado
- Luego cortar trozos de 80 gramos y formar ovillos
- Colocar en la lata del horno, cubrir con plástico y dejar fermentar en un lugar templado por 60 minutos aprox.
- Calentar el horno cuando hayan transcurrido 45 minutos desde que se dejó fermentar
- Hornear con vapor al inicio a 240°C durante 15 min. aprox. (7 minutos cocción + 8 minutos secado)



### PRE-MEZCLA PARA ELABORAR: Pan de campo, Amasado, Pita, Molde y mucho más

#### RECETA BÁSICA PAN DE CAMPO

Pan Multigrano	1 kg
Levadura Instantánea Okedo	10 grs
Agua	530 cc

#### Paso a Paso

- Colocar en un bowl Pan Multigrano y la levadura instantánea Okedo
- Incoroporar el agua y mezclar con la mano hasta que se despegue del fondo
- Retirar y depositar en un mesón limpio
- Amasar durante 5 minutos hasta que quede una masa suave
- Cubrir con plástico y dejar reposar por 30 minutos en un lugar templado
- Luego cortar trozos de 500 gramos y formar ovillos
- Colocar en la lata del horno, cubrir con plástico y dejar fermentar en un lugar templado por 60 minutos aprox.
- Calentar el horno cuando hayan transcurrido 45 minutos desde que se dejó fermentar
- Hornear con vapor al inicio a 230°C durante 30 min. aprox. (15 minutos cocción + 15 minutos secado)

#### SUGERENCIAS:



Para dar vapor colocar un recipiente metálico en la base del horno y agregar agua caliente justo antes de colocar el pan



Para dar secado, en la mitad de la cocción abrir la puerta del horno y poner un paño de cocina entremedio de la puerta y cerrar, para que quede entreabierta y así proceda al secado

## Pan Multigrano



Caja 10 x 1kg Código SAP 4015154

#### **PAN CIABATTA MULTIGRANO**



#### Ingredientes:

Pan Multigrano	1 kg
Levadura Instantánea Okedo	10 grs
Aceite de oliva	60 grs
Agua	550 grs

#### Paso a Paso

- Colocar en un bowl Pan Multigrano, aceite de oliva y la levadura instantánea Okedo
- Incoroporar el agua y mezclar con la mano hasta que se despegue del fondo
- Retirar y depositar sobre un mesón limpio
- Amasar durante 5 minutos hasta que quede una masa suave
- Cubrir con plástico y dejar reposar por 60 minutos hasta que triplique su tamaño
- Volcar la masa sobre el mesón enharinado y estirar sin desgasificar
- Cortar unidades rectangulares
- Colocar sobre paños enharinados y dejar reposar al ambiente por 20 minutos cubierto con plástico
- Hornear con vapor al inicio a 220°C durante 22 min. aprox. (11 minutos cocción y 11 minutos secado)

#### **HALLULLA MULTIGRANO**



#### Ingredientes:

Pan Multigrano	1 kg
Levadura Instantánea Okedo	10 grs
Mimetic o Mantequilla	80 grs
Agua	500 grs

- Colocar en un bowl Pan Multigrano, Mimetic y la levadura instantánea Okedo
- Incoroporar el agua y mezclar con la mano hasta que se despegue del fondo
- Retirar y depositar sobre un mesón limpio
- Amasar durante 5 minutos hasta que quede una masa suave
- Reposar durante 20 minutos tapado con plástico
- Estirar sobre el mesón con un uslero
- Una vez estirada, cortar del diámetro deseado y pinchar con un tenedor
- Colocar en la lata del horno, cubrir con plástico y dejar fermentar en un lugar templado por una 60 minutos aprox.
- Calentar el horno cuando hayan transcurrido 45 minutos desde que se dejó fermentar
- Hornear con horno muy caliente a 250°C durante 12 min. aprox.



#### PRE-MEZCLA PARA ELABORAR: Ciabattas, Pizzas, Focaccias y mucho más

Contiene masa madre • Reducido en sodio

#### RECETA BÁSICA PAN ITALIANO

Pan Italiano / Pizzas	1 kg
Levadura Instantánea Okedo	10 grs
Agua	650 grs

#### Paso a Paso

- Colocar en un bowl **Pan Italiano/Pizzas** y la levadura instantánea Okedo
- Incoroporar el agua y mezclar con la mano hasta que se despegue del fondo
- Retirar y depositar sobre un mesón limpio
- Amasar durante 5 minutos hata que quede una masa suave
- Colocar en una fuente rectangular
- Cubrir con plástico y dejar reposar por 60 minutos hasta que triplique su tamaño
- Volcar la masa sobre el mesón enharinado y estirar sin desgasificar
- Cortar unidades rectangulares
- Colocar sobre paños enharinados y dejar reposar al ambiente por 20 minutos cubierto con plástico
- Hornear con vapor al inicio a 220°C durante 22 min. aprox. (11 minutos cocción y 11 minutos secado)

#### SUGERENCIAS:



Para dar vapor colocar un recipiente metálico en la base del horno y agregar agua caliente justo antes de colocar el pan



Para dar secado, en la mitad de la cocción abr horno y poner un paño de cocina entremedio de la puerta y cerrar, para que quede entreabierta y así proceda al secado

## Pan Italiano / Pizzas



Caja 10 x 1kg Código SAP 4015158

#### **PAN TOSCANO**



#### Ingredientes:

Pan Italiano / Pizzas	1 kg
Levadura Instantánea Okedo	10 grs
Sapore Panes Italianos	30 grs
Agua	650 grs
Aceitunas	150 grs

#### Paso a Paso

- Colocar en un bowl Pan Italiano/Pizzas, Sapore Panes Italianos y la levadura instantánea Okedo
- Incoroporar el agua y mezclar con la mano hasta que se despegue del fondo
- Retirar y depositar sobre un mesón limpio
- Amasar durante 5 minutos hasta que quede una masa suave
- Agregar las aceitunas descarozadas y picadas, y mezclar
- Depositar la masa en un recipiente rectangular
- Cubrir con plástico y dejar reposar por 60 minutos hasta que triplique su tamaño
- Volcar la masa sobre el mesón enharinado y estirar sin desgasificar
- Cortar unidades de forma triangular
- Colocar sobre paños enharinados y dejar reposar al ambiente por 20 minutos cubierto con plástico
- Hornear con vapor al inicio a 220°C durante 22 min. aprox. (11 minutos cocción y 11 minutos secado)

#### **PIZZA**



#### Ingredientes:

Pan Italiano / Pizzas	1 kg
Levadura Instantánea Okedo	10 grs
Agua	650 grs
Aceite de oliva	60 grs
Semolina para estirar	c/s

- Colocar en un bowl Pan Italiano/Pizzas y la levadura instantánea Okedo
- Incoroporar el aceite de oliva y el agua, mezclar con la mano hasta que se despegue del fondo
- Retirar y depositar sobre un mesón limpio
- Amasar durante 5 minutos hasta que quede una masa suave
- Cortar ovillos de 250 grs o según el tamaño deseado
- Cubrir con plástico y dejar reposar por 50 minutos
- Estirar de forma redonda en una superficie enharinada con la ayuda de un uslero
- Colocar sobre la lata del horno y pinchar con un tenedor
- Untar con salsa de tomates, queso mozzarella, jamón serrano, morrón verde y rojo, cebolla morada y aceitunas a gusto
- Hornear a 260°C durante 10 min. aprox.







# Para conocer estas y otras recetas visita www.pwatos.cl

