

NOMBRE DE RECETA: <u>PAN INTEGRAL CAMPESINO</u>		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
MASA BIGA (2 Horas) 300 g Harina 7 g Levadura 150 g Agua				Kit de trabajo
MASA 300 g Harina panadera 300 g Harina integral 100 g Harina centeno 50 g Salvado de trigo 75 g Avena quaker 50 g Linaza, ajonjolí 100 g Panela molida 20 g Sal 33 g Levadura 100 g Manteca vegetal 540 g Agua				
DECORACION 100 g Harina de arroz				