



BREAKOUT

- At least 8 hours prior to baking, prepare clean, lined pans for thawing.
- Place the loaves on a parchment lined pan.
- Use a rack cover to prevent drying and skin formation on dough.
- Place rack in a 36° - 38° cooler for 8 hours.

PANNING

- Arrange 4 loaves on parchment lined baking sheets with the manufacturing seam face down.
- **Do not place product in proof box.**

FLOOR TIME

- Prior to baking, make a 1/2" deep + cut on the dough.

BAKING

- PREHEAT OVEN: 350°F
- TIME: 40—45 MINUTES
- STEAM: 20 SECONDS
- To achieve optimum shine, steam is a desirable option to be used at the beginning of the bake.

ACHIEVE PERFECT RESULTS BY FOLLOWING THESE QUICK AND EASY DIRECTIONS



SIGA ESTAS INSTRUCCIONES RÁPIDAS Y FÁCILES PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

PREPARACIÓN

- Al menos 8 horas antes del horneado, prepare moldes limpios y forrados para descongelar la masa.
- Coloque los bollos en un molde forrado con papel manteca.
- Use una cubierta de tipo rejilla para evitar que la masa se seque y se forme una capa dura.
- Coloque la rejilla en un refrigerador a 36° - 38° durante 8 horas.

COLOCACIÓN EN MOLDE

- Acomode 4 barras de pan sobre placas para hornear forradas con papel manteca con la costura de fabricación boca abajo.
- **No coloque el producto en la caja de fermentación.**

TIEMPO AFUERA

- Antes de hornear, hacer un corte de cruz + de 1/2" en la masa.

HORNEADO

- PRECALIENTE EL HORNO: 350°F
- TIEMPO: 40 — 45 MINUTOS
- VAPOR: 20 SEGUNDOS
- Para obtener un brillo óptimo, se recomienda aplicar vapor al comienzo del horneado.