



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Panadería

MASA PREPIZZA

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente

Harina especial panadera
Premezcla Pan Suave al 15%
Levadura Bakels Platinum
Azúcar blanca

KG
10.000
1.500
0.100
0.700

Peso total: 12.300

Grupo 1a

Ingrediente

Agua helada

KG
6.000

Peso total: 6.000

Grupo 2

Ingrediente

Aceite de Oliva

KG
0.500

Peso total: 0.500

MÉTODO

1. Mezclar los ingredientes del Grupo 1 a velocidad 1, proceder a incorporar poco a poco el agua hasta conseguir una masa homogénea.
2. Agregar la manteca y seguir amasando hasta que se incorpore por completo.
3. Realizar el sobado (velocidad 2) hasta conseguir una masa fina y elástica.

4. Pesar y cortar unidades de 400 gramos.
5. Formar los panes y fermentar en cámara por 90 minutos promedio.
6. Hornear a 150°C por 30 minutos promedio.