





Ambiente



Panadería

MASA PREPIZZA

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente KG Harina especial panadera 10.000 Premezcla Pan Suave al 15% 1.500 Levadura Bakels Platinum 0.100 Azúcar blanca 0.700 Peso total: 12.300

Grupo 1a

KG Ingrediente 6.000 Agua helada Peso total: 6.000

Grupo 2

Ingrediente KG Aceite de Oliva 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.