

Puravita 100% integral proceso directo

| Ingredientes | |
|------------------------|-----------------|
| Puravita 100% integral | 1000 g |
| Agua | 730 g |
| Levadura | 25 g |
| TOTAL MASA | 1,755 Kg |



Proceso de elaboración:

Amasado: amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa fina y elástica.

Amasado en espiral: 4 minutos a velocidad lenta + 4 minutos a velocidad rápida.

Temperatura de la masa: 22°C

Boleado y reposo en pieza: dividir y boleado poco apretado

Prefermentación: en bola durante 20 minutos.

Fermentación: formar y fermentar durante 60 minutos a 28°C y 80% HR

Temperatura del horno: 230 °C

Vapor: Si