

Puravita 100% integral proceso directo

Ingredientes	
Puravota 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