

## Puravita 100% integral proceso en frío por bloque

Ingredientes	
Puravita 100% integral	1000 g
Agua	850 g
Levadura	10 g
<b>TOTAL MASA</b>	<b>1,860 Kg</b>



### 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:** dejar en bloque a 4°C. Al día siguiente volcar la masa con cuidado para conservar el gas y elaborar las piezas según peso y forma deseados.

**Fermentación:** 30 minutos a 28°C y 80% HR

**Temperatura del horno:** 230 °C

**Vapor:** Si