

MEJORADOR MARRAQUETA



Receta Pan Marraqueta

Se utilizan 400 g del Mejorador de Marraqueta por 100 kg de Harina

INGREDIENTES	Cantidad	Cantidad	Cantidad
Harina	1 kg	50 kg	100 kg
Mejorador Marraqueta	4 g	200 g	400 g
*Agua	550cc a 600 cc	27.5 L a 30 L	55 L a 60 L
*Levadura Fresca 2%	20 g	1 kg	2 kg

() la cantidad de agua y levadura no son fijas, ya que dependerá de las características reológicas que tenga la harina, en el caso del agua. La levadura está relacionada con la hora/producción del día y de la temperatura ambiental.*

Para obtener un buen producto, se recomienda:

- ✓ Revisar que todas las materias primas estén en correcto estado.
- ✓ Maquinaria y mesones limpios
- ✓ Temperatura del agua, no sobrepase los 5°C
- ✓ Temperatura de la masa, no sobrepase los 26°C
- ✓ Masa debe desarrollar gluten adecuadamente (dar más máquina en caso de ser necesario, para que la masa no aumente su temperatura, aumentar tiempo en lento y mantener tiempo de amasado rápido)
- ✓ Cámara de fermentación, se recomiendan los siguientes parámetros: Temperatura 35°C / Humedad 75%
- ✓ Tiempo de fermentación adecuado, en ningún caso que, sobre fermente, ya que producto debe dar “el salto en el horno”.