

## MEJORADOR HALLULLA



### Receta de Hallulla

INGREDIENTES	Cantidad	Cantidad	Cantidad
Harina	1 kg	50 kg	100 kg
<b>Mejorador Hallulla</b>	4 g	200 g	400 g
*Agua	400 cc a 450 cc	20 L a 22 L	40 L a 45 L
Manteca	40 g	2 kg	4 kg
*Levadura Fresca 1,5%	15 g	750 g	1.5 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
- ✓ La masa se debe desarrollar durante el sobado.
- ✓ 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 el producto debe dar “el salto en el horno”.