

## 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".