

## BASE SOFT INTEGRAL 20%



### Preparación

Base Soft Integral se utiliza al 20% en Base harina

INGREDIENTES	Cantidad
BASE SOFT INTEGRAL	10 kg
Harina	50 kg
*Agua helada	25 a 26 L
*Levadura fresca	1.8 a 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 están 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 maquina en caso de ser necesario, para que 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 el producto debe dar “el salto en el horno”.