

BASE HALLULLA INTEGRAL 20%



Preparación

Base Hallulla Integral se utiliza al 20% base harina

INGREDIENTES	Cantidad
BASE HALLULLA 20%	10 kg
Harina	50 kg
Agua	22-25 L
Levadura Fresca	0.5 – 1.0 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 en la sobadora
- ✓ 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”.