

BASE PIZZA CON MASA MADRE 20%



Preparación

Base Prepizza con Masa Madre se utiliza al 20% en Base harina

INGREDIENTES	Cantidad	Cantidad
Base Pizza Masa Madre	10 kg	10 kg
Harina	50 kg	75 kg
Levadura Fresca	2.5 kg	3.0 – 4.0 kg
Agua helada	22 - 23 L	31- 33 Lt
Aceite	1.25 kg	1.9 Lt

() 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 durante el sobado y luego laminar.
- ✓ Cámara de fermentación, se recomiendan los siguientes parámetros: Temperatura 35°C / Humedad 75%
- ✓ Tiempo de fermentación adecuado, en ningún caso que, sobre fermente