



FICHA TECNICA PREMEZCLAS PM INTEGRAL TRIGO

Fecha: 28/06/11

Revisión: 1

INGREDIENTES: Harina de trigo, trigo triturado, salvado de trigo, azúcar, manteca vegetal, sal, suero de leche, estearoil lactilato de sodio, colorante caramelo natural, propionato de calcio.

RECETA

- ELABORACION:

PREMEZCLA INTEGRAL	1 kg.	25 kg.
AGUA	450 – 500 cc.	11,25 – 12,5 lt.
LEVADURA	40 gr.	1 kg.

PROCEDIMIENTO DE ELABORACION

- 1- Incorpore en la mezcladora la premezcla, el agua revuelva los ingredientes en baja velocidad por 1 minuto.
- 2- Luego incorpore la levadura fresca y mezcle por un minuto más en baja velocidad.
- 3- Amase a velocidad media por 8 a 10 minutos hasta lograr un desarrollo óptimo del gluten.
- 4- Corte y forme el producto según corresponda.
- 5- Deje fermentar por 45 a 60 minutos dependiendo de las condiciones de humedad y temperatura.
- 6- Hornee a 200 °C por 15 a 20 minutos. El tiempo va a depender del gramaje del producto.

RENDIMIENTO

BATCH (1KG)

BATCH (25KG)

Total masa	1,490kg	37,25kg.
Perdida en el horno	10 %	10%
Rendimiento en producto	1,341 kg	33,525 kg.
Rendimiento en piezas	2,4 unidades	60,95 unidades
Peso unidad masa cruda	550 gr.	550 gr.