



FICHA TECNICA PREMEZCLAS PM MASA PIZZA NEUTRA

Fecha: 05-09-2012

Revisión: 2

INGREDIENTES: Harina de trigo, manteca vegetal de palma, suero de leche en polvo, mono y digliceridos de los ácidos grasos, propionato de calcio, sabor natural e idéntico natural y sal.

RECETA

PREMEZCLA MASA PIZZA	1 kg.	25 kg.
AGUA	400 -480 cc.	10 - 12 lt.
LEVADURA	40 gr.	1 kg.

PROCEDIMIENTO DE ELABORACION

- 1- Incorpore la Pm Masa Pizza y el agua en la amasadora.
- 2- Luego incorpore la levadura fresca y mezcle por unos dos minutos en baja velocidad.
- 3- Amase a velocidad media por 10 - 12 minutos hasta lograr un desarrollo óptimo del gluten.
- 4- Cortar piezas según gramaje deseado y dejar reposar la masa.
- 5- Deje fermentar durante 30 a 40 minutos dependiendo de las condiciones de humedad y temperatura. Una vez fermentado extender la masa en moldes de pizza hasta completar la superficie total del molde.
- 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	1,480kg	38 kg.
Perdida en el horno	10 %	10%
Rendimiento en producto	1, 332kg	34,2 kg.
Rendimiento en piezas	5 unidades	136,8 unidades
Peso unidad masa cruda	250 gr.	250 gr.