

PIZZA IDEAL



instrucciones de uso: Premezcla IDEAL 25kg., Agua aprox. 14-15ltrs., levadura prensada 500-1000g.

No agregar otras harinas, premezclas o aditivos.

	AMASADORA RAPIDA	AMASADORA LENTA
AMASADO	1) Baja velocidad: 4 minutos 2) Alta velocidad: 10 minutos	Amasar 30 - 40 minutos
	En este paso se debe obtener una masa lisa y uniforme. Evitar que la misma afloje por exceso de amasado.	
SOBADO	Hasta obtener liga.	
CORTE	Cortar bollos de 300g. según el espesor final deseado. Descanso 5 minutos.	
ARMADO	Armar discos del tamaño de las piezas y colocar la salsa.	
FERMENTACION	A 30/32°C durante 2 A 4 horas aproximadamente.	

La instrucción de uso es solo una guía. Esta puede ser alterada dependiendo de las condiciones físicas y ambientales del lugar.

VENTAJAS

- Trabajo más ágil y rápido, permitiendo buena conservación y rendimiento.
- Se obtienen piezas de buen volumen permitiendo bajar el peso de los bollos dando más rendimiento.
- Posee muy buena frescura y sabor.

Contamos con asesoramiento personalizado para que puedas lograr el mejor resultado con nuestros productos.

Escribinos al  3406431397



San Martin 199 – S2445BIB
Maria Juana – Santa Fe
Tel.: 54 3406 471500
WhatsApp: 3406 431397
www.molinosvictoria.com

