

Ingredientes

Harina	10000	g
Easy Prepizza	2000	g
Manteca	1000	g
Agua	5500	g
Levadura Okedo (Roja)	300	g



Método

- 1.- Amasar los ingredientes a velocidad lenta por 2 minutos y luego a velocidad rápida por 8 minutos. Al extraerla de la máquina, la masa no deberá superar los 28 grados.
- 2.- Trabajar en sobadora dando 7 vueltas.
- 3.- Dejar descansar la masa por 15 minutos.
- 4.- Estirar con sobadora o laminadora hasta 1,5cm.
- 5.- Cortar con cortante de 7 cm de diámetro.
- 6.- Estibar en placas enharinadas.
- 7.- Llevar a fermentar por 90 minutos a 30 grados, con 80% de humedad.
- 8.- Antes de hornear pintar con manteca.
- 9.- Cocinar por 20 minutos a 200 grados, con 5 segundos de vapor inicial.

Rendimiento Aproximado

Rendimiento en piezas	235 unidades
Rendimiento por pieza	80 g