

Ingredientes

Harina	10000	g
Easy Puravita Salvado	10000	g
Agua	11000	g
Levadura Okedo (Roja)	600	g



Método

- 1.- Amasar los ingredientes a velocidad lenta por 2 minutos y luego a velocidad rápida 7 minutos. Al momento de retirar la masa deberá estar entre 16 y 28 grados.
- 2.- Dejar descansar 15 minutos.
- 3.- Cortar del tamaño deseado.
- 4.- Bollar y estibar.
- 5.- Llevar a fermentar por 30 minutos a 30 grados con 80% de humedad.
- 6.- Opcionalmente mojar y rociar con salvado.
- 7.- Cocinar a 210 grados a 10 minutos.

Rendimiento Aproximado

Rendimiento en piezas	1053 unidades
Rendimiento por pieza	30 g