



CATEGORÍA

Panadería



HALLULLA INTEGRAL

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Integral Minus	1.000
Levadura Instantánea Bakels	0.010
Agua	0.520
Peso total: 1.530	

MÉTODO

Base

- Incorporar ingredientes a la amasadora, mezclar durante 5 minutos a velocidad lenta hasta incorporar ingredientes.
- Luego amasar por 8 a 10 minutos.
- Posteriormente, estirar la masa en máquina sobadora y dar pliegues para generar estructura en la masa.
- Luego, disponer masa en mesón y cortar piezas de 80 a 100 gramos (diámetro de 10 cm y espesor de 1,5 cm).
- Dejar fermentar las hallullas en latas durante 60 a 90 minutos.
- Hornear a 230°C durante 12 a 15 minutos.

(Receta para 15 unidades)