



HALLULLA MULTIGRANO

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
Base Multigrano	0.500
Harina	0.500
Levadura Instantánea Bakels	0.010
Agua	0.450
Peso total:	1.460

MÉTODO

Base

- Incorporar ingredientes a la máquina amasadora, mezclar por 2 minutos a velocidad lenta hasta incorporar todos los ingredientes.
- Luego amasar por 6 a 7 minutos.
- Estirar en máquina, dar unos pliegues para generar estructura en la masa.
- Cortar en piezas de 100 gramos con un diámetro de 10 cm y espesor de 1 cm.
- Fermentar en latas por 60 a 65 minutos.
- Hornear a 210°C durante 11 a 12 minutos.

(Receta para 14 unidades)