

64 DEMOSTRATIVA

NOMBRE DE RECETA: Magistral Masas Fermentadas			TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS	
MASA POOLISH (2 horas) 100 g Harina 3 g Levadura 100 g Agua MASA 500 g Harina 17 g levadura 10 g Sal 200 g (Poolish 300 g Agua 5 g extracto de malta				KIT DE TRABAJO	

MASA POOLISH Y BIGA

Dosis de levadura en función de tiempo de fermentación:

TIEMPO APROXIMADO DE FERMENTACIÓN EN TEMPERATURA AMBIENTE (18°C-20°C)	CANTIDAD DE LEVADURA FRESCA (PORCENTAJE DE HARINA EN BIGA Y POOLISH)
1-2 Horas	2,5-3 %
4-5 Horas	1,5%
7-8 Horas	0,5%
10-12 Horas	0,2%
15-18 Horas	0,1%