



Bolillo Integral

Descripción

Mezcla de ingredientes de alta calidad de la cual se obtiene un crujiente bolillo de gran volumen. Con el aporte indicado de fibra.



Modo de Preparación

Ingredientes	Pesada Chica	Pesada Grande
•Harina preparada para Bolillo Integral Gemix	10.000 Kilos	20.000 Kilos
•Agua	6.000 Litros	12.000 Litros
•Levadura Seca instantánea	100 Gramos	200 Gramos

Agregar la harina preparada, la levadura y el agua batir a **baja velocidad por un minuto.**

Amasar en segunda velocidad de **7 a 9 min** hasta conseguir una masa elástica .

Temperatura de la masa de **21° a 23° C (70° a 74° F)**. Para obtener esta temperatura, puede ser necesario utilizar agua fría.

Reposar **10 Min**

Cortar y elaborar las piezas del tamaño deseado.

Fermentar de **45 min a 1 hora** o hasta que doble su tamaño. Temperatura aproximada de la cámara de fermentación **40°C (104 °F) y 75%** de humedad relativa .

Sacar de la cámara y dejar secar 3 min y suajar las piezas.

Hornear : meter al horno y aplicar **30 seg.** de vapor. Hornear de **12 a 14 min** .Temperatura del horno 220 a 240 °C (428° a 464°F)

Ingredientes:

Harina de trigo Integral, Sal yodatada, Gluten trigo, Azucar, Esteres de mono-digliceridos de acido diacetil tartárico, Mono-digliceridos de ácidos grasos, Esteraroil-2 lactilato de sodio, Acido ascórbico.



Presentación
Saco de 20 Kgs.

EMPRESA
CERTIFICADA
ISO 22000



Circuito Central 290 Parque Ind. Lagunero Gómez Palacio, Dgo.
Tel (871) 7191131 y 7192130
www.gemix.com.mx

20 años de calidad y confianza.