

Bollos de maíz

Mixes
Premixes



Premix Maíz Bío

N° 1382

Maíz tostado con notas
ligeramente dulces

Otras aplicaciones:

Pan de cereales, pan de maíz, pan de molde



INGREDIENTES

Harina de fuerza: 4,5 kg

Premix Maíz Bío: 5 kg

Semillas de girasol bío: 0,5 kg

Aceite de colza: 0,4 kg

Azúcar: 0,2 kg

Levadura: 0,3 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 4,5 a 5 L

Método con dosificación 50%

Temperatura de base: 56 a 58°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 22 a 24 minutos.
Espiral: 14 a 16 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 10 minutos.

División: en bolas de 95 g.

Reposo intermedio: 10 minutos.

Formado: bolear nuevamente y aplanar sobre una bandeja para bollos, previamente engrasada.

Fermentación final: 1h30-2h a 25°C.

Horneado: humedecer la superficie y añadir un topping (sésamo, semillas, etc.). Hornear y generar vapor en el horno.

Cocción: 14 minutos a 190-200°C en horno de piso.