



## Hoja de manipulación

Ver. 16.06.01

### Base para Bolillo



Ingrediente	Pesada
Harina de trigo	44.000 Kilos
Base para bolillo Gemix	6.000 Kilos
Agua	28.000 Litros
Levadura Seca roja para masa salada	440 Gramos

Agregar la harina de trigo, la **Base para Bolillo Integral Gemix** y la levadura batir a baja velocidad por 1 minuto.

Agregar el agua fría y mezclar 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 hasta que alcance el doble de su tamaño inicial

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 de 20-30 seg. de vapor. Hornear de **12 a 14 min** .

Temperatura del horno **240° a 260 °C (464° a 500°F)**

#### Nota:

Estas instrucciones son una Guía. Se pueden hacer cambios para ajustarse a las condiciones de la panadería y producto final deseado .



EMPRESA  
CERTIFICADA  
ISO 22000



Circuito Central 290 Parque Ind. Lagunero Gómez Palacio, Dgo.

Tel (871) 719 11 31 y 719 21 30

[www.gemix.com.mx](http://www.gemix.com.mx)