

NUEVO!

MIX FUNCIONAL PARA PIZZA NAPOLETANA

Autenticidad, fermentación controlada y rendimiento en producción

Desarrollado por Molino Chabás para lograr una pizza estilo napoletano con procesos estandarizados, este mix permite:

- ✓ Fermentación en frío estable y predecible
- ✓ Masa extensible sin desgarros
- ✓ Excelente desarrollo de alveolos en borde
- ✓ Textura liviana y aireada
- ✓ Repetibilidad en producción



Ideal para pizzerías, fábricas y líneas semi-industriales que buscan calidad artesanal con control de proceso.

DOSIFICACIÓN Y FORMULACIÓN DE REFERENCIA

Para obtener un resultado óptimo, respete la siguiente relación de ingredientes:

HARINA
(MP PREMIUM) **25KG**

MIX FUNC.
PIZZA NAPO. **5KG**

AGUA **16-17L**

LEVADURA FRESCA
Para proceso fermentación en frío **50 GR**

PROCESO DE ELABORACIÓN PASO A PASO

Las instrucciones son orientativas, pueden variar en función de la maquinaria que se disponga y condiciones ambientales del lugar de trabajo

01 AMASADO

Colocar los ingredientes secos en la amasadora. Incorporar el agua. Iniciar el proceso durante 4 minutos a velocidad lenta, el objetivo en este paso es el mezclado uniforme no es necesario desarrollar el gluten en su totalidad porque se espera que el proceso ocurra en la fermentación larga en frío.

02 PRIMER DESCANSO

Dejar reposar la masa durante 16 a 24 hs en heladera o cámara de frío.

03 CORTEY PESADO

Cortar bollos de 400 a 500 gr y dar un bollado suave.

04 DESCANSO

Dejar descansar en molde si se va a cocinar en molde o en tabla si se va a cocinar al piso del horno.

05 ARMADO

Estirar hasta llegar a los bordes del molde, progresivamente a medida que la masa va relajando, sin que se desgarre, desde el centro hacia afuera con la palma o llima de los dedos.

06 FERMENTACIÓN

Llevar a cámara de fermentación a una temperatura constante de 30°C durante 45/60 minutos. En el caso que la cocción fuera al piso, se puede llevar directo al horno una vez estirado.

07 COCCIÓN

Hornear a 220°C durante 10 minutos en molde y a 280 °C durante 5 minutos si es en piso.

RESULTADO FINAL

- ✓ Borde aireado con alveolos definidos
- ✓ Base fina y flexible
- ✓ Excelente equilibrio entre crocancia y elasticidad
- ✓ Sabor desarrollado por fermentación lenta

¿POR QUÉ USAR NUESTRO MIX FUNCIONAL?

- ✓ Permite estandarizar un proceso tradicionalmente artesanal
- ✓ Reduce errores en fermentaciones largas
- ✓ Mejora la manejabilidad de masas hidratadas
- ✓ Asegura consistencia en cada servicio o lote

MOLINO CHABÁS