

# BIZCOCHO MIX

## Método de preparación

1. Depositar en el recipiente de la batidora el huevo fresco, la levadura, el Mix de Bizcocho y el 50% del agua.
2. Mezclar con gancho en la 1ª velocidad durante 1 minuto.
3. Amasar en 2ª velocidad durante 15 minutos.
4. Incorporar poco a poco el resto de agua y continuar mezclando durante 10 minutos hasta obtener una masa elástica.
5. Colocar la masa en una charola previamente cubierta con harina y formar una bola, cubrir con una ligera capa de aceite vegetal y reposar la masa de 45 a 60 minutos.
6. Refrigerar la masa hasta que sea manipulable (60 minutos).
7. Colocar la masa en una mesa de trabajo espolvoreada con harina.
8. Cortar la masa y bolear hasta formar las piezas.
9. Tapar las piezas con la pasta para concha y marcarlas.
10. Fermentar las piezas hasta que dupliquen su volumen.
11. Hornear a 180 °C durante 15 minutos.
12. Enfriar las piezas a temperatura ambiente.

## Cantidades

Tamaño del lote	Grande	Mediano	Pequeño
Bizcocho Mix	20.0 kg	10.0 kg	4.0 kg
Levadura fresca	400 g	300 g	160 g
Huevo fresco	6.0 kg	3.0 kg	1.2 kg
Agua	3 kg	1.5 kg	600 g

**Espiga**  
**mix**

