



Tiempos de Fermentación y Horneado

Etapa	Tiempo	Temperatura	Notas
Fermento	1-2 h	24°C	Debe duplicar volumen y mostrar burbujas finas. Si no activa, espera más tiempo o revisa la temperatura del agua.
Fermentacion frio	8-12 h	4 °C (nevera)	El reposo en frío desarrolla sabor y estructura. Cuanto más larga, más aroma y mejor corteza.
Segundo reposo	15 min	25-28 °C	Permite que la masa se relaje tras el corte y que las chapatas recuperen aire antes de hornear.
Horneado	40 min	250 → 220 °C	💡 El primer golpe de calor fija la forma y genera vapor. Bajar la temperatura evita que se queme la corteza y seca la miga.

Enfriado (completo / ambiente)



Deja enfriar sobre rejilla para que la humedad interior se asiente y la corteza permanezca crujiente.