

# Domina el Arte de los Prefermentos con Inteligencia Artificial

Beneficios de la pre-fermentación y técnicas clave optimizadas por herramientas de IA.

## EL IMPACTO DEL PREFERMENTO EN LA CALIDAD

40-60%

### +40-60% de desarrollo aromático

Incrementa drásticamente la complejidad del sabor en comparación con el método directo.

30%

### +30% más de vida útil

Los prefermentos actúan como conservantes naturales, prolongando la frescura del pan.

### Estructura de miga superior

Mejora significativamente el desarrollo de alveolos y la tolerancia de la masa.

### POOLISH: EL PREFERMENTO LÍQUIDO

Para baguettes y focaccias con cortezas finas y crujientes.

### BIGA: FUERZA Y ESTRUCTURA

Prefermento seco ideal para ciabattas y masas muy hidratadas.

## TÉCNICAS MAESTRAS OPTIMIZADAS CON IA

### PRECISIÓN CON FERMENTUS CON AI+

Calcula proporciones exactas según la temperatura ambiente y el tiempo de fermentación deseado.

## COMPARATIVA DE TÉCNICAS EN OBRADOR

TÉCNICA	HIDRATACIÓN	TIEMPO DE FERMENTACIÓN	PERFIL AROMÁTICO
POOLISH	100%	3 - 13 horas	Láctico suave
BIGA	45 - 50%	18 - 24 horas	Láctico intenso
MASA MADRE	80 - 100%	4 - 12 horas	Ácido complejo