
RECETARIO BIO PURBACK

 **BIO**
PURBACK



BIO PURBACK:

Selección de recetas

- 1/ **Trenza de brioche biológica**
con BIO PURBACK
- 2/ **Panecillos biológicos**
con BIO PURBACK
- 3/ **Barra rústica biológica**
con BIO PURBACK e IREKS-ÖKOSAUER
- 4/ **Pan especial de trigo y centeno biológico**
con IREKS-ÖKOSAUER y BIO PURBACK
- 5/ **Hogaza con harina a la piedra**
con MASA MADRE PIE y BIO PURBACK

Trenza de brioche biológica con BIO PURBACK

Harina de trigo biológica	5,000 kg
Azúcar biológico	0,700 kg
Mantequilla biológica	0,600 kg
Huevo biológico	0,350 kg
BIO PURBACK	0,150 kg
Sal	0,100 kg
Levadura biológica	0,350 kg
Agua (aprox.)	2,200 kg
Total	9,450 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: aprox. 27 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Dividir piezas de 0,150 kg, formar barras y dejar reposar unos minutos.
- Trenzar tres barras, formar un anillo (opcional) y colocar en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 75 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, pintar con huevo biológico, dejar secar a temperatura ambiente y seguir con la fermentación.
- Volver a pintar con huevo y espolvorear con azúcar perlado biológico y/o palitos de almendra biológica.
- Cocer de entrada a 190 °C (sin vapor), bajando a 180 °C durante unos 30 minutos con el tiro abierto.



Panecillos biológicos con BIO PURBACK

Harina de trigo biológica	10,000 kg
BIO PURBACK	0,500 kg
Mantequilla biológica	0,150 kg
Sal	0,200 kg
Levadura biológica	0,250 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>5,500 kg</u>
Total	16,600 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,800 kg, bolear y dejar reposar 10 – 15 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,060 kg), bolear y dejar reposar 15 minutos.
- Formar panecillos en el formato deseado, marcarlos o cortarlos y colocarlos con la marca o el corte hacia abajo en telas ligeramente enharinadas.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Girar las piezas, colocarlas en bandejas y cocer de entrada a 240 °C (con mucho vapor), bajando a 210 °C durante 16 – 18 minutos.



Barra rústica biológica con BIO PURBACK e IREKS-ÖKOSAUER

Harina de trigo biológica	10,000 kg
BIO PURBACK	0,350 kg
IREKS-ÖKOSAUER	0,100 kg
Mantequilla biológica	0,100 kg
Sal	0,220 kg
Levadura biológica	0,200 kg
Agua (aprox.)	5,800 kg
Total	16,770 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: aprox. 26 °C.
- Reposo en bloque unos 15 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,350 kg.
- Reposo tras bolear unos 20 minutos.
- Formar barras alargadas sin apretar y sin desgasificar.
- Fermentar durante 75 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar al gusto y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante 23 – 25 minutos.



Pan especial de trigo y centeno biológico con IREKS-ÖKOSAUER y BIO PURBACK

Harina de trigo biológica	7,000 kg
Harina de centeno biológica	3,000 kg
IREKS-ÖKOSAUER	0,250 kg
BIO PURBACK	0,200 kg
Sal	0,200 kg
Levadura biológica	0,220 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>6,800 kg</u>
Total	17,670 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,800 kg.
- Reposo tras bolear: 5 minutos.
- Formar piezas alargadas y colocarlas con el cierre hacia arriba en bannetons alargados con harina de centeno.
- Fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar al gusto y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 40 – 50 minutos.



Hogaza con harina a la piedra con MASA MADRE PIE y BIO PURBACK

Esponja de trigo

Harina de trigo	1,000 kg
MASA MADRE PIE	1,000 kg
Sal	0,020 kg
Levadura	0,002 kg
<u>Agua a 28 °C</u>	<u>2,000 kg</u>
Total	4,022 kg

- Mezclar los ingredientes 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Reposo en bloque 8 horas a temperatura ambiente.
- Dejar fermentar en nevera (5 °C) un mínimo de 12 horas.

La esponja se puede mantener máximo 5 días en nevera.

Masa

Harina de trigo T-80	10,000 kg
Esponja de trigo	4,022 kg
BIO PURBACK	0,150 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,090 kg
<u>Agua</u>	<u>6,000 kg</u>
Total	20,462 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Reposo en bloque: 50 minutos.
- Dar un pliegue y dejar reposar en bloque 50 minutos más.
- Dividir piezas de 0,900 kg, bolear suavemente y colocarlas con el cierre hacia abajo en bannetons redondos con abundante harina.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Girar y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 60 minutos. Abrir el tiro 20 minutos antes de finalizar la cocción.



