

“Borboleta”

com IREKS-ÖKOSAUER, MALTA BACKEXTRAKT
e IREKS UNI PLUS



Farinha de centeio	8,000 kg
Farinha de trigo	2,000 kg
IREKS-ÖKOSAUER	0,360 kg
MALTA BACKEXTRAKT	0,200 kg
IREKS UNI PLUS	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água, aprox.	7,900 l
Total	18,910 kg

- Tempo de amassadura: 6 + 2 minutos, batedeira em espiral
- Temperatura da massa: aprox. 27 °C
- Repouso em bloco: aprox. 60 minutos
- Peso das peças: 1,500 kg
- Repouso após bolear: nenhum
- Fermentação final: 40 – 50 minutos à temperatura ambiente
- Temperatura da forno: 260 °C, baixando, com vapor
- Tempo de cozedura: 50 – 60 minutos

Processo de elaboração: Após o repouso em bloco, pesar as peças, bolear e decorar com farinha de centeio. Colocar as peças bem enfarinhadas com a enroladura para baixo no descarregador e pressionar ligeiramente. Seguidamente, cortar o terço superior das peças com a faca, uma vez na parte superior e duas vezes na parte inferior. Colocar a tira da massa em cima do pão e fixá-la no meio do primeiro corte. Deixar fermentar à temperatura ambiente e, depois de bem fermentadas, cozer com vapor.