

“Coração” com IREKS-ÖKOSAUER e IREKS UNI PLUS



Farinha de trigo	8,000 kg
Farinha de centeio	1,500 kg
IREKS-ÖKOSAUER	0,150 kg
IREKS UNI PLUS	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água, aprox.	7,000 l
Total	17,100 kg

Tempo de amassadura: 4 + 4 minutos, amassadeira em espiral

Temperatura da massa: aprox. 27 °C

Repouso em bloco: aprox. 30 minutos

Peso das peças: 2 x 0,375 kg

Repouso após bolear: aprox. 5 minutos

Fermentação final: fermentação controlada durante a noite a 5 °C

Temperatura da forno: 240 °C, baixando, com vapor

Tempo de cozedura: 30 – 35 minutos

Processo de elaboração: Após o repouso em bloco, pesar as peças e bolear com farinha de trigo. Depois do repouso após bolear, formar as peças em forma de lágrima e colocá-las com a enroladura para cima em telas ligeiramente enfarinhadas. Seguidamente, unir duas peças formando um coração, pressionar ligeiramente e fermentar em câmara de fermentação controlada. Depois de fermentadas, deixar repousar as peças durante 30 – 60 minutos a temperatura ambiente e virar no descarregador. Humedecer ligeiramente com água, colocar o desenho desejado por cima, peneirar com farinha de trigo e fazer dois cortes de decoração. Seguidamente, cozer com vapor.