

## “Corazón”

con IREKS-ÖKOSAUER, MALTA BACKEXTRAKT  
e IREKS UNI PLUS



Harina de centeno	8,000 kg
Harina 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
Levadura	0,150 kg
Agua	7,900 l
<b>Total</b>	<b>18,910 kg</b>

Tiempo de amasado: 6 + 2 minutos, amasadora de espiral

Temperatura de la masa: aprox. 27 °C

Reposo en bloque: aprox. 60 minutos

Peso de las piezas: 1,500 kg

Reposo tras bolear: ninguno

Fermentación final: 40 – 50 minutos a temperatura ambiente

Temperatura del horno: 260 °C, bajando, con vapor

Tiempo de horneado: 50 – 60 minutos

Proceso de elaboración: Tras el reposo en bloque, pesar las piezas, bolearlas y rebozarlas con harina de centeno. Cortar el tercio superior de las piezas bien enharinadas con la rasqueta y formar la parte inferior en punta. Colocar con el cierre hacia abajo en los cargadores y dejar fermentar a temperatura ambiente. Una vez bien fermentadas, hornear con vapor.