

## “Flor”

com MASA MADRE PIE e IREKS UNI PLUS



### Folha de massa:

Farinha de trigo	1,900 kg
MASA MADRE PIE	0,100 kg
IREKS UNI PLUS	0,020 kg
Sal	0,040 kg
Levedura	0,030 kg
Água, aprox.	1,260 l
<b>Total</b>	<b>3,350 kg</b>

Tempo de amassadura: 4 + 5 minutos, amassadeira em espiral

Temperatura da massa: aprox. 27 °C

Repouso em bloco: aprox. 30 minutos a -18 °C

Peso das peças: 0,150 kg

Processo de elaboração: Laminar a massa com 4 mm de espessura, cortar peças redondas com um corta massas (20 cm Ø) e arrefecer novamente. Seguidamente, colocá-las em telas e polvilhar com farinha de centeio.

**Massa:**

Farinha de trigo	9,500 kg
MASA MADRE PIE	0,500 kg
IREKS UNI PLUS	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água, aprox.	6,300 l
<b>Total</b>	<b>16,750 kg</b>

Tempo de amassadura: 4 + 5 minutos, amassadeira em espiral

Temperatura da massa: aprox. 27 °C

Repouso em bloco:

Peso das peças: 2,400 kg/30 peças

8 x 0,080 kg

Repouso após bolear: aprox. 30 minutos

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

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

Tempo de cozedura: aprox. 30 minutos

Processo de elaboração: Pesar as peças e bolear. Depois do repouso, dividir as peças, colocar oito na margem da folha de massa e cortar cortar uma estrela com o cortador de pizza. Unir cada uma das pontas com as peças e pressionar. Depois, fermentar em câmara de fermentação controlada. Depois de fermentadas, deixar repousar durante 30 – 60 minutos a temperatura ambiente, virá-las e colocá-las no descarregador. Colocar a grelha de pastelaria por cima, polvilhar com farinha de trigo e cozer com vapor.