

## “Flor”

con MASA MADRE PIE e IREKS UNI PLUS



### Lámina de masa:

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

Tiempo de amasado: 4 + 5 minutos, amasadora de espiral

Temperatura de la masa: aprox. 27 °C

Reposo en bloque: aprox. 30 minutos a -18 °C

Peso de las piezas: 0,150 kg

Proceso de elaboración: Laminar la masa con 4 mm de grosor, troquelar láminas redondas con un cortapastas (20 cm Ø) y volver a enfriar. A continuación, colocarlas en telas y espolvorearlas con harina de centeno.

**Masa:**

Harina de trigo	9,500 kg
MASA MADRE PIE	0,500 kg
IREKS UNI PLUS	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
<u>Agua, aprox.</u>	<u>6,300 l</u>
Total	16,750 kg

Tiempo de amasado: 4 + 5 minutos, amasadora de espiral

Temperatura de la masa: aprox. 27 °C

Reposo en bloque: ninguno

Peso de las piezas: 2,400 kg/30 piezas  
8 x 0,080 kg

Reposo tras bolear: aprox. 30 minutos

Fermentación final: fermentación controlada durante la noche a 5 °C

Temperatura del horno: 240 °C, bajando, con vapor

Tiempo de horneado: aprox. 30 minutos

Proceso de elaboración: Pesar las piezas y bolearlas. Después del reposo, dividir las piezas, colocar ocho en el borde de la lámina de masa y cortar un patrón de estrella con el cortador de pizza. Unir cada una de las puntas con las piezas y presionar. Después, fermentar en cámara de fermentación controlada. Una vez fermentadas, dejar reposar durante 30 – 60 minutos a temperatura ambiente, girarlas y colocarlas en los cargadores. Colocar la rejilla de pastelería encima, tamizar con harina de trigo y hornear con vapor.