

“Folha”

com MASA MADRE PIE e IREKS UNI PLUS



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
Total	16,750 kg

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

Temperatura da massa: aprox. 27 °C

Repouso em bloco: aprox. 30 minutos

Peso das peças: 0,600 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, com um rolo de massa, laminar um terço de cada peça em forma de língua. Cortar a língua em forma de folha com um corta massas redondo e polvilhar com farinha de centeio. Colocar a língua por cima na peça, colocar as peças com a folha para cima em telas enfarinhadas e polvilhar com farinha de trigo. Fermentar em câmara de fermentação controlada. Depois de fermentadas, deixar repousar as peças durante 30 – 60 minutos a temperatura ambiente e colocá-las no descarregador, novamente polvilhar ligeiramente com farinha de trigo e cortar para parecer uma folha. Seguidamente, cozer com vapor.