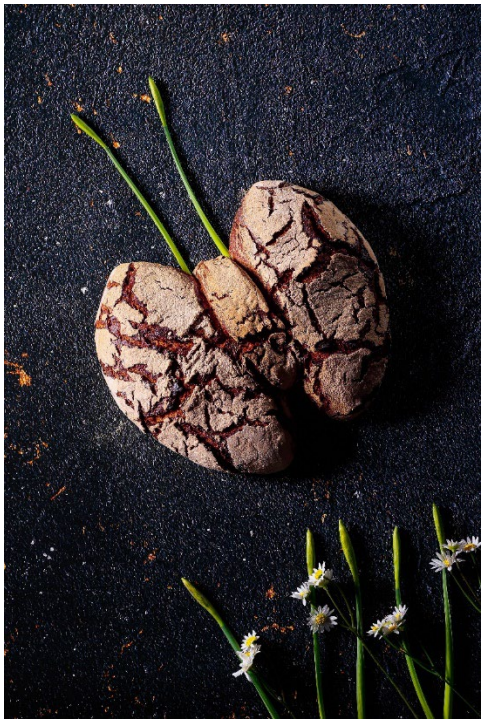
“Mariposa”
con IREKS-ÖKOSAUER, MALTA BACKEXTRAKT e IREKS UNI PLUS



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
Total	18,910 kg

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. Colocar las piezas bien enharinadas con el cierre hacia abajo en los cargadores y presionarlas ligeramente. A continuación, cortar las piezas hasta un tercio con la rasqueta, una vez en la parte superior y dos veces en la parte inferior. Colocar la tira de masa por encima del pan y fijarla entre el primer corte. Dejar fermentar a temperatura ambiente y, una vez bien fermentadas, hornear con vapor.