

“Mosaico”

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
Agua, aprox.	1,260 l
Total	3,350 kg

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: 0,100 kg

Proceso de elaboración: Laminar la masa con 3 mm de grosor, cortar láminas triangulares de 15 x 15 cm y volver a enfriar.

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
Agua, aprox.	6,300 l
Total	16,750 kg

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

Temperatura de la masa: aprox. 27 °C

Reposo en bloque: aprox. 30 minutos

Peso de las piezas: 3 x 0,200 kg + lámina de masa

Reposo tras bolear: ninguno

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: Tras el reposo en bloque, pesar las piezas, bolearlas con harina de trigo y unir tres piezas formando un triángulo. A continuación, espolvorear con harina de trigo, colocar una lámina de masa triangular encima y fijarla por detrás. Colocar las piezas con la lámina de masa hacia arriba en telas y fermentar en cámara de fermentación controlada. Una vez fermentadas, dejar reposar las piezas durante 30 – 60 minutos a temperatura ambiente y colocarlas en los cargadores. Humedecer ligeramente la lámina de masa con agua, colocar la plantilla deseada sobre la lámina de masa y tamizar con harina de trigo. A continuación, hornear con vapor.