

“Pan de bayas” con IREKS-ÖKOSAUER e IREKS UNI PLUS



Esponja aromática con bayas (poolish):

Harina de trigo	2,000 kg
Grosellas negras congeladas, descongeladas, en puré	1,000 kg
Levadura	0,020 kg
Zumo de uva	1,000 l
Total	4,020 kg

Tiempo de amasado: 4 minutos a velocidad lenta
(homogeneizar bien todos los ingredientes)

Temperatura de la masa: aprox. 24 °C

Tiempo de reposo: 3 horas a temperatura ambiente,
a continuación, durante la noche a 5 °C

Masa:

Esponja aromática con bayas (poolish)	4,020 kg
Harina de trigo	7,500 kg
IREKS-ÖKOSAUER	0,150 kg
IREKS UNI PLUS	0,150 kg
Arándanos rojos	0,500 kg
Nueces	0,500 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,130 kg
Agua, aprox.	5,500 l
Total	18,650 kg

Tiempo de amasado: 4 + 6 minutos, amasadora de espiral

Temperatura de la masa: aprox. 27 °C

Reposo en bloque: aprox. 30 minutos

Peso de las piezas: 0,750 kg

Reposo tras bolear: aprox. 10 minutos

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

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

Tiempo de horneado: aprox. 35 minutos

Proceso de elaboración: Tras el reposo en bloque, pesar las piezas y bolearlas. Después del reposo tras bolear, plegar longitudinalmente, colocarlas con el cierre hacia abajo en telas espolvoreadas con harina (tamizadas con bandejas enrejadas) y fermentar en cámara de fermentación controlada. Una vez fermentadas, dejar reposar las piezas durante 30 – 60 minutos a temperatura ambiente. Colocar en los cargadores y hornear con vapor.