

## “Rosca”

com IREKS-ÖKOSAUER, MALTA BACKEXTRAKT  
e IREKS UNI PLUS



Farinha de centeio	8,000 kg
Farinha 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
Levedura	0,150 kg
Água, aprox.	7,900 l
<b>Total</b>	<b>18,910 kg</b>

Tempo de amassadura: 6 + 2 minutos, amassadeira em espiral

Temperatura da massa: aprox. 27 °C

Repouso em bloco: aprox. 60 minutos

Peso das peças: 1,500 kg

Repouso após bolear: nenhum

Fermentação final: 40 – 50 minutos à temperatura ambiente

Temperatura da forno: 260 °C, baixando, com vapor

Tempo de cozedura: 50 - 60 minutos

Processo de elaboração: Após o repouso em bloco, pesar as peças, bolear e decorar com farinha de centeio. Pressionar as peças bem enfarinhadas no centro com um rolo e das forma de argola com movimentos rotatórios. Colocar com a enroladura para baixo no descarregador e deixar fermentar à temperatura ambiente. Depois de fermentadas, cozer com vapor.