

Bretzels

con MASA MADRE PIE, EXTRACTO DE MALTA y PERFORMANCE PLUS

	de Suabia	de Baviera
Harina de trigo de media fuerza	5,000 kg	5,000 kg
Margarina/Mantequilla	0,250 kg	---
MASA MADRE PIE	0,100 kg	0,100 kg
EXTRACTO DE MALTA	0,075 kg	0,075 kg
PERFORMANCE PLUS	0,025 kg	0,025 kg
Sal	0,090 kg	0,090 kg
Levadura	0,200 kg	0,200 kg
Agua (aprox.)	2,250 kg	2,300 kg
Total	7,990 kg	7,790 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: aprox. 22 – 24 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,000 kg, bolear y dejar reposar 5 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,066 kg) y bolear.
- Formar los lazos y dejar fermentar durante unos 30 minutos.
- Proceder a su congelación o almacenaje en frío (4 °C). Tras unas 2 – 3 horas de frío (si son congelados, 4 – 5 horas), sumergir durante 2 segundos en una solución alcalina (hidróxido sódico al 4%) y espolvorear con sal para pretzel.
- Cortar* y cocer inmediatamente a 240 °C (sin vapor) durante 14 – 16 minutos con el tiro abierto.

* Para bretzels de Suabia, cortar por la parte más gruesa de forma longitudinal; para bretzels de Baviera, cocer sin corte alguno.

