“Corteza de dragón”
con MASA MADRE PIE, MALTA BATRO e IREKS UNI PLUS

Harina de trigo	8,500 kg
Sémola de trigo duro	1,000 kg
MASA MADRE PIE	0,500 kg
MALTA BATRO	0,200 kg
IREKS UNI PLUS	0,150 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua, aprox.	7,200 l
Total	17,900 kg

Tiempo de amasado:	3 + 6 minutos, amasadora de espiral
Temperatura de la masa:	aprox. 27 °C
Reposo en bloque:	aprox. 30 minutos
Peso de las piezas:	0,380 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:	22 – 25 minutos

Proceso de elaboración: Tras el reposo en bloque, pesar las piezas y formar barrotes cortos. Después del reposo tras bolear, alargar en forma de barra con punta, colocarlas con el cierre hacia arriba en telas bien enharinadas y fermentar en cámara de fermentación controlada. Una vez fermentadas, dejar reposar durante 30 – 60 minutos a temperatura ambiente, girarlas y colocarlas en los cargadores. A continuación, hacer un corte longitudinal en el centro y cortar el borde exterior mediante cortes alternos con unas tijeras. Dar forma de media luna y hornear con vapor.