

“Estrella”

con MASA MADRE PIE e IREKS UNI PLUS



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

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. 30 minutos

Proceso de elaboración: Tras el reposo en bloque, pesar las piezas y bolearlas con harina de trigo. Después del reposo tras bolear, alargar las piezas en forma de barra, espolvorear con harina de centeno y presionar en el centro con

un rodillo. A continuación, enroscar cada barra una vez y colocar tres barras una encima de la otra en el centro. Colocar las piezas con el cierre hacia abajo en telas bien enharinadas y fermentar en cámara de fermentación controlada. Una vez fermentadas, dejar reposar las piezas durante 30 – 60 minutos a temperatura ambiente, girarlas, colocarlas en los cargadores y hornear con vapor.