

Hogaza

con REX SOVIGRAINS, MALTA BACKEXTRAKT y MASA MADRE CENTENO

Esponja malteada

Harina de trigo	0,500 kg
Sémola de trigo duro	0,500 kg
MALTA BACKEXTRAKT	0,100 kg
Levadura	0,020 kg
<u>Agua</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	2,120 kg

- Amasar los ingredientes a velocidad lenta durante unos 6 minutos.
- Temperatura de la masa: 22 – 24 °C.
- Reposo en bloque durante unas 4 horas a temperatura ambiente y finalmente en nevera.

Remojo

REX SOVIGRAINS	4,000 kg
<u>Agua a 35 °C</u>	<u>4,000 kg</u>
Total	8,000 kg

- Dejar reposar 2 – 3 horas.

Masa

Remojo	8,000 kg
Harina de trigo	3,000 kg
Esponja malteada	2,120 kg
Harina de centeno	2,000 kg
MASA MADRE CENTENO	0,300 kg
IREKS UNI PLUS	0,200 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,100 kg
<u>Agua</u>	<u>2,500 kg</u>
Total	18,260 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 27 °C.
- Reposo en bloque unos 50 minutos.
- Dividir piezas de 0,650 kg, bolear y colocarlas con el cierre hacia abajo en bannetons redondos.
- Fermentar durante 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Girar y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 55 – 60 minutos.

