“Hoja”
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:	0,600 kg
Reposo tras bolear:	aprox. 5 minutos
Fermentación final:	fermentación controlada durante la noche a 5 °C
Temperatura del horno:	240 °C, bajando, con vapor
Tiempo de horneado:	30 – 35 minutos
Proceso de elaboración:	Tras el reposo en bloque, pesar las piezas y bolearlas con harina de trigo. Después del reposo tras bolear, con un rodillo, laminar un tercio de cada una de las piezas en forma de lengua. Cortar la lengua en forma de hoja con un cortapastas redondo y espolvorear con harina de centeno. Colocar la lengua sobre la pieza, colocar las piezas con la hoja hacia arriba en telas enharinadas y espolvorear con harina de

trigo. Fermentar en cámara de fermentación controlada. Una vez fermentadas, dejar reposar las piezas durante 30 – 60 minutos a temperatura ambiente, colocarlas en los cargadores, volver a espolvorearlas ligeramente con harina de trigo y cortar imitando una hoja. A continuación, hornear con vapor.