

Krustis

con CIAPLUS

Harina de trigo de media fuerza	10,000 kg
CIAPLUS	0,250 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,300 kg
Agua (aprox.)	5,700 kg
Total	16,450 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir la masa en pastones de 1,200 kg, bolear y dejar reposar unos 10 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,040 kg) y dejar reposar unos minutos.
- Sobreponer dos piezas, colocarlas sobre harina de centeno y formar barrotos cortos.
- Fermentar con el cierre hacia abajo durante 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, girar las piezas sobre una bandeja y volver a enharinar (opcional).
- Cocer de entrada a 240 °C (con mucho vapor), bajando a 220 °C durante 20 – 22 minutos.

