

# masa madre CENTENO



Masa madre de centeno en polvo inactiva





#### Masa madre de centeno en polvo inactiva:

- elaborada bajo un estricto control de la fermentación y secada mediante un proceso patentado
- ideal tanto para uso directo como indirecto (con esponjas)
- aporta regularidad y mejora en los procesos de trabajo
- masas aptas para procesos mecanizados y estables a la fermentación
- grado de acidez 40

Dosis de 10 a 50 g por kg de harina

Presentación en saco de 12,5 kg

#### Base para elaborados de calidad y regularidad constante:

- aporta el tradicional aroma y sabor a masa madre de centeno
- aporta un ligero color a los elaborados
- atractiva estructura de la miga
- corteza rústica
- prolonga la frescura de los elaborados

### Hogaza con MASA MADRE CENTENO e IREKS UNI PLUS

#### Esponja de centeno

Harina de centeno	1,000 kg
MASA MADRE CENTENO	1,000 kg
Sal	0,020 kg
Levadura	0,002 kg
Agua a 28 °C	3,000 kg
<b>Total</b>	<b>5,022 kg</b>

- Mezclar los ingredientes 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Reposo en bloque 8 horas a temperatura ambiente.
- Dejar fermentar en nevera (5 °C) un mínimo de 12 horas.

La esponja se puede mantener máximo 5 días en nevera.

#### Masa

Esponja de centeno	3,500 kg
Harina de trigo	8,000 kg
Harina de centeno	2,000 kg
IREKS UNI PLUS	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua a 30 °C (aprox.)	5,700 kg
<b>Total</b>	<b>19,650 kg</b>

#### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes 5 minutos a velocidad lenta y 4 minutos a velocidad rápida (dependiendo de la amasadora).
- Temperatura de la masa: 27 °C.
- Reposo en bloque: 40 minutos.
- Dividir piezas de 0,900 kg – 1,200 kg, bolear cuidadosamente y rebozar el cierre con harina de trigo.
- Fermentar con el cierre hacia abajo en cestos de panadería durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Girar y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 50 – 60 minutos (según el tamaño de la pieza).

\*IREKS utiliza el término "clean label" (etiqueta limpia) para los productos que no contienen aditivos o a los que se ha añadido solo ácido ascórbico (E 300) en el caso de elaborados de panadería o bien solo gasificantes en el caso de elaborados de pastelería cocida, y únicamente aromas naturales. E 300, ácido ascórbico, es ampliamente conocido como vitamina C y favorece el proceso de maduración de la harina y la estabilidad de las masas. El ácido ascórbico está presente en prácticamente todas las frutas y verduras y tiene un alto nivel de aceptación por parte del consumidor.

