

Moña al estilo gallego con IREKS ARTISANO

Harina de trigo de media fuerza	9,000 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	7,800 kg
Total	18,150 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque: 45 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 1,000 kg.
- Formar piezas redondas con abundante harina y sin desgasificar en exceso, colocarlas con el pliegue hacia abajo en telas y espolvorear abundantemente con harina de centeno.
- Fermentar durante 12 – 16 horas a 5 °C.
- Pellizcar el centro de las piezas, estirar y hacer un nudo simple. Presionar el nudo ligeramente dentro de las piezas y hacer tres o cuatro cortes alrededor, de dentro hacia fuera.
- Cocer de entrada a 240 °C (con poco vapor), bajando a 210 °C durante 40 – 50 minutos.

