

Molde bicolor con CRAFT-MALZ e IREKS SOFTY PLUS

Masa de cebolla

Harina de trigo de media fuerza	4,250 kg
CRAFT-MALZ	0,750 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,075 kg
Cebolla caramelizada	0,400 kg
Sal	0,090 kg
Levadura	0,100 kg
Agua (aprox.)	2,700 kg
Total	8,365 kg

Masa de beicon

Harina de trigo de media fuerza	4,900 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,075 kg
Beicon a dados (fritos)	0,800 kg
Remolacha en polvo	0,100 kg
Sal	0,090 kg
Levadura	0,100 kg
Agua (aprox.)	2,800 kg
Total	8,865 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes de las dos masas por separado hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,180 kg.
- Reposo tras bolear: 15 minutos.
- Formar las piezas trenzando una de cada gusto y colocarlas en moldes de 25 x 8 x 8 cm sin tapar.
- Fermentar durante 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 230 °C, bajando a 190 °C durante 30 – 35 minutos.

