

Mona de Pascua tradicional con IREKS SOFTY PLUS y 33 DREIDOPPEL

Esponja

Harina de trigo de fuerza	0,200 kg
Levadura	0,050 kg
Agua	0,125 kg
Total	0,375 kg

- Amasar los ingredientes y dejar fermentar durante 30 minutos a 28 °C.

Masa

Harina de trigo de fuerza	0,800 kg
Esponja	0,375 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,015 kg
Huevo	0,240 kg
Azúcar	0,200 kg
AROMA PANETTONE	0,030 kg
Sal	0,015 kg
Agua	0,100 kg
Mantequilla 82% M.G. (a dados)	0,200 kg
Total	1,975 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto la mantequilla) hasta conseguir una masa lisa y elástica. Incorporar la mantequilla y amasar hasta obtener una malla glutínica de calidad.
- Temperatura de la masa: máx. 23 – 24 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir piezas de 0,400 kg, bolear y formar.
- Fermentar durante 150 – 180 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 80% H.R.
- Pintar las piezas con huevo y decorar al gusto.
- Cocer a 200 °C durante 14 – 16 minutos.

Recomendación: para alcanzar una temperatura de 23 – 24 °C cuando extraigamos la masa, disponer los ingredientes de la masa en el congelador (excepto la mantequilla) y retirarlos cuando comencemos el segundo amasado. Así, la mantequilla perderá frío y adquirirá una textura plástica que facilitará su integración a la masa, reduciendo el tiempo de amasado.

