Pão de Mafra
com MASA MADRE ROGGEN

Farinha de trigo T-65	10,000 kg
MASA MADRE ROGGEN	1,000 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,050 kg
Água	7,500 kg
Total	18,750 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes 5 minutos em velocidade lenta e 8 minutos em velocidade rápida até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 24 horas a 4 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,600 kg.
- Repouso após bolear: 5 minutos.
- Formar peças alongadas.
- Fermentar durante 70 – 80 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Formar as peças em forma de pão de Mafra e cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 45 minutos.