

# Pan “Krugbrot”

## con MASA MADRE ROGGEN, MALTA BACKEXTRAKT e IREKS UNI PLUS

### Baño de cerveza

Harina de centeno	0,420 kg
Sal	0,015 kg
Levadura	0,015 kg
Cerveza	0,600 kg
<b>Total</b>	<b>1,050 kg</b>

- Mezclar la levadura y la sal con la cerveza (preferiblemente, cerveza rubia). A continuación, añadir la harina de centeno, mezclar y dejar reposar mínimo 1 hora.

### Masa

Harina de centeno	8,000 kg
Harina de trigo	2,000 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,400 kg
MALTA BACKEXTRAKT	0,200 kg
IREKS UNI PLUS	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,180 kg
Agua (aprox.)	8,000 kg
<b>Total</b>	<b>19,080 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes 6 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad rápida hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 28 – 30 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,750 kg.
- Formar piezas cortas tipo “chusco”, colocarlas en telas y pintar 1/3 de las piezas con el baño de cerveza (espolvorear las piezas con harina directamente antes de la cocción aumenta el efecto del baño de cerveza).
- Fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. A media fermentación, hacer un asa desde el centro de las piezas\*.
- Humedecer con agua la parte de las piezas sin harina y cortar ligeramente la parte enharinada con una cuchilla.
- Cocer de entrada a 245 °C (con mucho vapor), bajando a 200 °C durante 45 minutos. Abrir el tiro transcurridos 2 minutos desde el inicio de la cocción.

\* La forma más fácil y, sobre todo, más uniforme de hacerlo es presionar la parte más estrecha de una rasqueta en la pieza y retirar la parte que se separa ligeramente hacia fuera. Si es necesario, acabar de perfeccionar la forma con los dedos.

