

Pan

con REX SOVIGRAINS y MASA MADRE CENTENO

Remojo

REX SOVIGRAINS	5,000 kg
Agua a 40 °C	5,000 kg
Total	10,000 kg

- Dejar reposar 2 – 3 horas.

Masa

Remojo	10,000 kg
Harina de trigo	4,000 kg
Harina de centeno	1,000 kg
MASA MADRE CENTENO	0,250 kg
Levadura	0,100 kg
Agua	2,300 kg
Total	17,650 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes con más tiempo en velocidad lenta que en rápida hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 28 – 29 °C.
- Reposo en bloque: 30 – 40 minutos.
- Dividir la masa en pastones de 0,875 kg y formar las piezas.
- Rebozar con REX SOVIGRAINS o harina de centeno.
- Fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con poco vapor), bajando a 200 °C durante 65 minutos.

