

“Pan de Navidad”

con IREKS-ÖKOSAUER e IREKS UNI PLUS



Harina de trigo	8,000 kg
Harina de centeno	1,500 kg
IREKS-ÖKOSAUER	0,150 kg
IREKS UNI PLUS	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua, aprox.	7,000 l
Total	17,100 kg

Tiempo de amasado: 4 + 4 minutos, amasadora de espiral

Temperatura de la masa: aprox. 27 °C

Reposo en bloque: aprox. 30 minutos

Peso de las piezas: 2,000 kg (árbol)
0,400 kg (tronco)

Reposo tras bolear: aprox. 5 minutos

Fermentación final: fermentación controlada durante la noche a 5 °C

Temperatura del horno: 240 °C, bajando, con vapor

Tiempo de horneado: 45 – 50 minutos

Proceso de elaboración: Tras el reposo en bloque, pesar las piezas y bolear el tronco con harina de trigo. Dar forma cuadrada al árbol y dejar reposar. Después del reposo tras bolear, presionar el árbol y plegarlo en forma de triángulo, alargar ligeramente el tronco y unir ambas piezas. A continuación, colocar con el cierre hacia arriba en telas ligeramente enharinadas y fermentar en cámara de fermentación controlada. Una vez fermentadas, dejar reposar las piezas durante 30 – 60 minutos a temperatura ambiente y girarlas con cuidado en los cargadores. Humedecer ligeramente con agua, colocar la plantilla deseada encima y tamizar con cacao en polvo. Hacer cortes decorativos en los laterales, un corte en el centro del tronco y hornear con vapor.