

Pan de patata

con DINKELMEHL 630, KÖNIG LUDWIG-BROT y MASA MADRE ROGGEN

Harina de centeno	2,000 kg
DINKELMEHL 630	2,000 kg
KÖNIG LUDWIG-BROT	5,000 kg
Puré de patata deshidratado	1,000 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,300 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	7,000 kg
Total	17,500 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque: 30 – 40 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Reposo tras bolear: 5 minutos.
- Formar piezas cortas y anchas o redondas.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 40 – 45 minutos.

