

Pan decorativo “anudado” con REX DURUM y MALTA CARAMELIZADA DE TRIGO

Esponja

Harina de trigo	2,000 kg
Levadura	0,040 kg
Agua (aprox.)	2,000 kg
Total	4,040 kg

- Mezclar los ingredientes 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Reposo en bloque 3 horas a temperatura ambiente.
- Dejar fermentar a 3 °C durante la noche.

Masa

Harina de trigo	6,000 kg
Esponja	4,040 kg
Sémola de trigo duro	1,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
MALTA CARAMELIZADA DE TRIGO	0,300 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	5,400 kg
Total	18,090 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos en cubetas con tapa.
- Dividir piezas de 3,000 kg (30 piezas) o de 0,100 kg (6 piezas) y bolear.
- Reposo tras bolear: 10 minutos.
- Dividir las piezas en la divisora, cortar tiras de unos 20 cm de largo y espolvorear ligeramente con harina de trigo.
- Formar un nudo Winston con 6 tiras, colocar en bandejas para fermentación y dejar fermentar a 5 °C durante la noche (12 – 16 horas).
- Una vez fermentadas, dejar reposar las piezas 50 – 60 minutos.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 35 minutos.

