

Pan decorativo “coronado”

con CIAPLUS y MALTA AROMA

Masa para las tiras

Harina de trigo	0,900 kg
Sémola de trigo duro	0,100 kg
CIAPLUS	0,050 kg
MALTA AROMA	0,030 kg
Sal	0,020 kg
Levadura	0,015 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>0,700 kg</u>
Total	1,815 kg

Margarina o mantequilla para pliegues: 0,250 kg por kg de masa.

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Dar dos pliegues dobles con la margarina o la mantequilla, dejando reposar unos minutos entre los pliegues.
- Laminar una “manta” de 3 mm de grosor, cortar tiras de 1,5 x 1,5 cm y guardar en la nevera.

Masa

Harina de trigo	9,000 kg
Sémola de trigo duro	1,000 kg
CIAPLUS	0,500 kg
MALTA AROMA	0,300 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>7,000 kg</u>
Total	18,150 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.
- Dividir piezas de 0,500 kg y bolear con harina de trigo.
- Colocar 8 tiras de masa en bannetons redondos y espolvorearlas ligeramente con harina de centeno.

IREKS IBERICA, S.A.
 Parc Tecnològic del Vallès
 C/Argenters 4, Edificio 2
 Apartado de correos 251
 08290 Cerdanyola del Vallès
 ESPAÑA
 Tel.: +34 93 594 69 00
 Fax: +34 93 691 67 00
 info@ireks-iberica.com
 www.ireks-iberica.com

- Humedecer y rebozar las piezas con semillas de amapola, colocarlas en los bannetons con el cierre hacia arriba y unir las tiras.
- 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 30 minutos.



RECETAS

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com



IREKS