

Pan decorativo “disfrazado” con CIAPLUS y EXTRACTO DE MALTA

Masa

Harina de trigo	9,000 kg
Sémola de trigo duro	1,000 kg
CIAPLUS	0,500 kg
EXTRACTO DE MALTA	0,300 kg
Aceite de semillas de calabaza	0,400 kg
Semillas de calabaza troceadas	0,800 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	7,000 kg
Total	19,350 kg

Topping

Decoración atigrada y semillas de calabaza

Decoración atigrada

Harina de arroz	2,000 kg
Azúcar	0,120 kg
Aceite vegetal	0,120 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,100 kg
Agua a 30 °C	2,000 kg
Total	4,380 kg

- Mezclar los ingredientes y dejar reposar mínimo 20 minutos.

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 0,500 kg y bolear con harina de trigo.
- Reposo tras bolear: 10 minutos.
- Colocar las piezas con el cierre hacia arriba en bannetons redondos ligeramente enharinados y dejar fermentar a 5 °C durante la noche (12 – 16 horas).
- Una vez fermentadas, dejar reposar las piezas 50 – 60 minutos.
- Retirar las piezas de los bannetons, sumergir en la decoración atigrada (o pintar) y espolvorear con semillas de calabaza.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 30 minutos.

