

Pan decorativo “enrejado”

con MALTA AROMA, MASA MADRE ROGGEN,
MALTA TOSTADA X-70, MALTA PANIMALTIN e IREKS UNI PLUS

Masa para el enrejado

Harina de trigo	1,200 kg
Harina de centeno	0,800 kg
MALTA AROMA	0,060 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,040 kg
MALTA TOSTADA X-70	0,030 kg
MALTA PANIMALTIN	0,030 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,020 kg
Agua (aprox.)	1,400 kg
Total	3,620 kg

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 – 29 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos a 5 °C.
- Con un rodillo enrejado, hacer una malla de 10 x 15 cm y espolvorear con almidón de trigo. A continuación, colocarla uniformemente sobre bannetons alargados dejándola sobresalir sobre el borde.

Masa

Harina de trigo	6,000 kg
Harina de centeno	4,000 kg
MALTA AROMA	0,200 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,200 kg
IREKS UNI PLUS	0,050 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	7,300 kg
Total	18,100 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 – 29 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir piezas de 1,000 kg y bolear con harina de trigo.
- Reposo tras bolear: 10 minutos.
- Formar piezas alargadas y colocarlas con el cierre hacia arriba en los bannetons forrados con el enrejado. Por último, unir la malla.
- Fermentar durante unos 45 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Una vez fermentadas, girar las piezas.
- Cocer de entrada a 250 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 50 minutos. Transcurridos 2 minutos, dejar salir el vapor.

