

## Pan decorativo “enroscado” con MASA MADRE ROGGEN y PERFORMANCE PLUS

|                   |                  |
|-------------------|------------------|
| Harina de trigo   | 8,800 kg         |
| Harina de centeno | 1,200 kg         |
| MASA MADRE ROGGEN | 0,130 kg         |
| PERFORMANCE PLUS  | 0,050 kg         |
| Sal               | 0,200 kg         |
| Levadura          | 0,130 kg         |
| Agua (aprox.)     | 7,200 kg         |
| <b>Total</b>      | <b>17,710 kg</b> |

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Dividir piezas de 1,200 kg y bolear con harina de centeno.
- Reposo tras bolear: 10 minutos.
- Formar barras con punta dejando la parte central más abombada. Enroscar formando una espiral, juntar las dos puntas y presionar.
- Espolvorear las piezas abundantemente con harina, colocarlas en bandejas para fermentación con la parte enharinada hacia arriba y dejar fermentar a 5 °C durante la noche (12 – 16 horas).
- Una vez fermentadas, dejar reposar las piezas 50 – 60 minutos.
- Con la parte enharinada hacia arriba, cortar las piezas y cocer de entrada a 250 °C (con poco vapor), bajando a 200 °C durante unos 60 minutos.

