

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

Harina de trigo	8,800 kg
Harina de centeno	1,200 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,175 kg
PERFORMANCE PLUS	0,050 kg
Sal	0,220 kg
Levadura	0,130 kg
Agua (aprox.)	7,200 kg
<b>Total</b>	<b>17,775 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 trigo.
- Colocar las piezas con el cierre hacia arriba en bannetons redondos enharinados y dejar fermentar a 5 °C durante la noche (12 – 16 horas).
- Una vez fermentadas, dejar reposar las piezas 50 – 60 minutos.
- Con cuidado, girar las piezas en el cargador y hacer cuatro cortes decorativos en los lados exteriores.
- Cocer de entrada a 250 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 60 minutos.

