

Pan decorativo “fusionado” con CIAPLUS y MALTA AROMA

Láminas de masa

Harina de trigo	2,700 kg
Sémola de trigo duro	0,300 kg
CIAPLUS	0,150 kg
MALTA AROMA	0,090 kg
Sal	0,060 kg
Levadura	0,045 kg
Agua (aprox.)	2,100 kg
Total	5,445 kg

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos a -18 °C.
- Laminar una “manta” de 3 mm de grosor, cortar en láminas triangulares de 15 x 15 cm (0,100 kg) y poner a enfriar de nuevo.

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
Agua (aprox.)	7,000 kg
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 en cubetas con tapa.
- Dividir piezas de 0,200 kg, bolear con harina de trigo y juntar cada tres piezas formando un triángulo.
- Espolvorear con harina de centeno, colocar una lámina triangular encima y fijarla por detrás.
- Colocar las piezas con la lámina hacia arriba en bandejas para fermentación y dejar fermentar a 5 °C durante la noche (12 – 16 horas).
- Una vez fermentadas, dejar reposar las piezas 50 – 60 minutos.
- Humedecer ligeramente con agua, colocar la plantilla sobre la lámina y tamizar con harina de trigo.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 30 minutos.

