

Pan decorativo “perplejo” con MASA MADRE PIE, EXTRACTO DE MALTA e IREKS UNI PLUS

| | |
|-------------------|-----------|
| Harina de trigo | 8,500 kg |
| Harina de centeno | 1,500 kg |
| MASA MADRE PIE | 0,500 kg |
| EXTRACTO DE MALTA | 0,200 kg |
| IREKS UNI PLUS | 0,075 kg |
| Sal | 0,200 kg |
| Levadura | 0,150 kg |
| Agua (aprox.) | 7,500 kg |
| Total | 18,625 kg |

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 – 29 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos en cubetas con tapa.
- Dividir piezas de 0,750 kg, bolear con harina de centeno y dejar reposar 5 minutos.
- Para la cabeza de toro, doblar el tercio inferior de una pieza como un triángulo y aplanar el tercio superior.
- Para los cuernos, formar una barra con punta, colocarla en el centro de la parte superior de la cabeza de toro (la que está plana) y doblar la lengua de masa hacia delante.
- Una vez montadas las piezas, colocarlas boca abajo sobre un paño ligeramente enharinado y dejar fermentar a 5 °C durante la noche (12 – 16 horas).
- Una vez fermentadas, dejar reposar las piezas 50 – 60 minutos.
- Girar las piezas y colocarlas en el cargador. A continuación, colocar la plantilla encima y espolvorear ligeramente con harina de trigo. Con un cuchillo, cortar con cuidado una Y en la cabeza de toro y hacer cortes en los cuernos.
- Cocer de entrada a 250 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 50 minutos.

