

Pan decorativo “unido” con CIAPLUS y EXTRACTO DE MALTA

Masa para las tiras

Harina de trigo	0,900 kg
Sémola de trigo duro	0,100 kg
CIAPLUS	0,050 kg
EXTRACTO DE MALTA	0,030 kg
Sal	0,020 kg
Levadura	0,015 kg
Agua (aprox.)	0,700 kg
Total	1,815 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 tiras de 2 x 15 cm y guardar en la nevera.

Masa clara

Harina de trigo	9,000 kg
Sémola de trigo duro	1,000 kg
CIAPLUS	0,500 kg
EXTRACTO DE MALTA	0,300 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	7,000 kg
Total	18,150 kg

Masa oscura

Harina de trigo	9,000 kg
Sémola de trigo duro	1,000 kg
CIAPLUS	0,500 kg
EXTRACTO DE MALTA	0,300 kg
Harina de carbón vegetal activado	0,200 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	7,000 kg
Total	18,350 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 0,500 kg y bolear con harina de trigo.
- Colocar uniformemente cuatro tiras de masa sobre el borde de los bannetons y espolvorear con harina de centeno.
- Colocar las piezas con el cierre hacia arriba en los bannetons, unir las tiras 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 en el cargador y presionar en el centro. Para las piezas oscuras, cortar ligeramente las tiras en la mitad del tercio superior.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 30 minutos.

