

Pan especial biológico rústico tipo baguette con BIO CIABATTA

BIO CIABATTA	10,000 kg
Levadura*	0,100 kg
Agua (aprox.)	6,800 kg
Total	16,900 kg

* La levadura a emplear no debe contener organismos genéticamente modificados (OGM).

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes 8 minutos a velocidad lenta con 6,000 kg de agua. Amasar a velocidad rápida, añadiendo gradualmente el agua restante, hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,280 kg.
- Reposo tras bolear unos 30 minutos.
- Formar las piezas, colocarlas en lonas enharinadas y fermentar en frío a 6 – 7 °C durante unas 12 horas.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 20 °C y 75% H.R.
- Girar las piezas y hacer tres cortes o uno solo de punta a punta.
- Cocer a 230 °C (con vapor) durante unos 30 minutos.

Para poder denominar bio/biológico, eco/ecológico u orgánico a este pan, el elaborador y el comercializador deben estar inscritos en el organismo responsable de la Comunidad Autónoma correspondiente.

