

Pão decorativo “ramificado” com MASA MADRE ROGGEN e IREKS UNI PLUS

Farinha de trigo	8,500 kg
Farinha de centeio	1,500 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,350 kg
IREKS UNI PLUS	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	7,500 kg
Total	18,300 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 27 – 29 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos em cubas com tampa.
- Dividir peças de 1,000 kg e bolear com farinha de centeio.
- Formar peças alongadas, colocá-las com a enroladura para cima em bannetons alongados e deixar fermentar a 5 °C durante a noite (12 – 16 horas).
- Depois de fermentadas, deixar repousar as peças 50 – 60 minutos.
- Virar as peças, polvilhar com uma mistura de amido de trigo e farinha de trigo (1·1) e cortar formando uma espiga.
- Cozer de entrada a 250 °C (com vapor), baixando para 190 °C durante cerca de 50 minutos com o registo fechado.

