

Roseta ancestral de chorizo con CRAFT-MALZ

Harina de trigo T-80	3,000 kg
Harina de trigo T-65	7,000 kg
CRAFT-MALZ	1,000 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Sal	0,180 kg
Levadura	0,100 kg
Agua	6,400 kg
Chorizo a dados	2,500 kg
Total	20,380 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto el chorizo) durante 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir el chorizo y amasar durante 10 minutos.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,550 kg. Tapar durante 10 minutos.
- Con la ayuda de un rodillo, estirar la masa formando 4 pétalos, uno a uno en el centro del pan. Colocar el último pliegue debajo de todos los demás.
- Colocar las piezas con los pliegues hacia abajo en el cargador (previamente enharinado).
- Fermentar durante 40 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R.
- Girar las piezas y cocer de entrada a 230 °C (con mucho vapor), bajando a 210 °C durante 50 minutos.

