

Tsoureki

con MELLA-HEFEPROFI

Esponja:

Harina de trigo	4,000 kg
Levadura	0,020 kg
Agua	2,400 l
Esponja	6,420 kg

Tiempo de amasado: 2 + 4 minutos

Tiempo de fermentación: 15 horas a 5° C

Masa:

Esponja	6,420 kg
Harina de trigo	6,000 kg
MELLA-HEFEPROFI	2,000 kg
Azúcar	1,500 kg
Huevo entero	2,000 kg
Levadura	0,700 kg
33 DREIDOPPEL ORAPERL	0,040 kg
Especia "mahleb"	0,080 kg
Especia "mastic"	0,020 kg
Leche entera en polvo	0,600 kg
Mantequilla, blanda	2,000 kg
Peso total	21,360 kg

Tiempo de amasado: 2 + 9 minutos (añadir la mantequilla al final)

Reposo de la masa: 40 minutos

Peso de la pieza: 0,150 kg (para formar trenzas de 0,450 kg)

Fermentación en pieza: 2,5 – 3 horas a 32° C, con 75 % humedad

Temperatura de horneado: 170° C

Tiempo de horneado: 25 – 30 minutos

Modo de empleo: Después del reposo, dividir la masa en piezas de 0,150 kg y formar trenzas de 3 tiras y 0,450 kg. de peso. Tras 3/4 partes de fermentación, pintar con huevo y hornear. También se pueden trenzar con 2 tiras y espolvorear con sésamo.

Dulces de Europa.



IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edif. 2, bajos
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
E-mail: info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

IREKS

