

Hogaza tradicional

con MALTA BATRO, REX DURUM, PERFORMANCE PLUS
y MASA MADRE PIE

Esponja

Harina de trigo	2,000 kg
MALTA BATRO	0,150 kg
Levadura	0,040 kg
Agua	2,500 kg
Total	4,690 kg

- Mezclar los ingredientes a velocidad lenta durante unos 6 minutos.
- Temperatura de la masa: 22 – 24 °C.
- Reposo en bloque 4 horas a temperatura ambiente. Reservar en la nevera.

Masa

Harina de trigo	4,500 kg
Harina de centeno	2,000 kg
Esponja	4,690 kg
REX DURUM	1,000 kg
PERFORMANCE PLUS	0,050 kg
MASA MADRE PIE	0,200 kg
Sal	0,220 kg
Levadura	0,050 kg
Agua (aprox.)	4,500 kg
Total	17,210 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 60 minutos.
- Dividir y bolear suavemente piezas de 0,550 kg.
- Colocar las piezas con el cierre hacia arriba en bannetons de panadería redondos enharinados y dejar fermentar a 5 °C durante la noche (12 – 16 horas).
- Girar, cortar al gusto y cocer a 230 °C (con vapor), durante unos 35 minutos.

