

Pan de Halloween

con IREKS MAÍZ y CIAPLUS

Harina de trigo	5,000 kg
IREKS MAÍZ	5,000 kg
CIAPLUS	0,150 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	6,500 kg
Total	16,900 kg

Topping (por pieza)

Harina de trigo y MALTA TOSTADA X-70 (1·1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,600 kg.
- Reposo tras bolear unos 10 minutos.
- Formar piezas redondas y en forma de triángulo.
- Fermentar en frío durante 16 – 18 horas a 5 °C en cámara de fermentación.
- Decorar con el topping con la ayuda de una plantilla.
- Hacer tres cortes empezando por una esquina y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 35 minutos.

