

Pan de centeno y malta con CRAFT-MALZ e IREKS-ÖKOSAUER

Remojo

Centeno triturado fino	1,500 kg
Copos de centeno	1,000 kg
Agua a 40 °C	2,500 kg
Total	5,000 kg

- Dejar reposar 2 horas.

Masa

Remojo	5,000 kg
Harina de centeno	7,500 kg
CRAFT-MALZ	1,000 kg
IREKS-ÖKOSAUER	0,600 kg
Sal	0,230 kg
Levadura	0,100 kg
Agua	6,500 kg
Total	20,930 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes a velocidad lenta durante 6 minutos y 2 minutos en velocidad rápida.
- Temperatura de la masa: aprox. 28 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir pastones de 1,150 kg y colocar en un molde estándar de 30 x 10 x 10 cm.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 190 °C durante unos 60 minutos (debe tener una temperatura interna de 96 °C).

