

## “Trébol”

con MASA MADRE PIE e IREKS UNI PLUS



Harina de trigo	9,500 kg
MASA MADRE PIE	0,500 kg
IREKS UNI PLUS	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua, aprox.	6,300 l
<b>Total</b>	<b>16,750 kg</b>

Tiempo de amasado: 4 + 5 minutos, amasadora de espiral

Temperatura de la masa: aprox. 27 °C

Reposo en bloque: aprox. 30 minutos

Peso de las piezas: 0,600 kg

Reposo tras bolear: aprox. 5 minutos

Fermentación final: fermentación controlada durante la noche a 5 °C

Temperatura del horno: 240 °C, bajando, con vapor

Tiempo de horneado: 30 - 35 minutos

Proceso de elaboración: Tras el reposo en bloque, pesar las piezas y bolearlas con harina de trigo. Después del reposo tras bolear, aplanar las piezas y doblarlas 4 veces para formar un cuadrado. A continuación, rebozarlas con semillas de amapola, colocar con el cierre hacia arriba en telas y fermentar en cámara de fermentación controlada. Una vez fermentadas, dejar reposar las piezas durante 30 – 60 minutos a temperatura ambiente y girarlas con cuidado en los cargadores. Colocar la plantilla deseada encima y tamizar con harina de trigo. Cortar cuatro veces en las esquinas y hornear con vapor.