“Lágrima”
con IREKS-ÖKOSAUER e IREKS UNI PLUS

Harina de trigo	8,000 kg
Harina de centeno	1,500 kg
IREKS-ÖKOSAUER	0,150 kg
IREKS UNI PLUS	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua, aprox.	7,000 l
Total	17,100 kg

Tiempo de amasado:	4 + 4 minutos, amasadora de espiral
Temperatura de la masa:	aprox. 27 °C
Reposo en bloque:	aprox. 30 minutos
Peso de las piezas:	0,750 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, formar las piezas en forma de lágrima y rebozarlas con semillas de amapola. A continuación, 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. Utilizar la técnica de corte simétrico deseada y hornear con vapor.