

“Ciervo”

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
<u>Agua, aprox.</u>	<u>7,000 l</u>
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: 1 x 0,750 kg (cabeza)
 1 x 1,000 kg (cuernos)
 2 x 0,050 kg (orejas)

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: 45 – 50 minutos

Proceso de elaboración: Tras el reposo en bloque, pesar las piezas, bolearlas con harina de centeno y dejarlas reposar. Para la cabeza, plegar el tercio inferior de las piezas en forma de triángulo y laminar el tercio superior. Para los cuernos, formar una barra alargada acabada en punta y presionar en el centro, colocarla en el centro de la masa laminada de la cabeza y doblar la lengua de masa hacia delante. A continuación, unir las orejas a la cabeza y presionar. Después, colocar con el cierre hacia arriba en telas ligeramente enharinadas y fermentar en cámara de fermentación controlada. Una vez fermentadas, dejar reposar las piezas durante 30 – 60 minutos a temperatura ambiente, girarlas y colocarlas en los cargadores. Humedecer ligeramente con agua, colocar la plantilla deseada encima y tamizar con harina de trigo. Dar forma a los cuernos con una rasqueta y, con cuidado, cortar los ojos, la boca, las orejas y los cuernos con una cuchilla. A continuación, hornear con vapor.