

“Coronado” con CIAPLUS y MALTA AROMA

Masa para las tiras

Harina de trigo	0,900 kg
Sémola de trigo duro	0,100 kg
CIAPLUS	0,050 kg
MALTA AROMA	0,030 kg
Sal	0,020 kg
Levadura	0,015 kg
Agua (aprox.)	0,700 kg
Total	1,815 kg

Margarina o mantequilla para pliegues: 0,250 kg por kg de masa.

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Dar dos pliegues dobles con la margarina o la mantequilla dejando reposar unos minutos entre los pliegues.
- Laminar una “manta” de 3 mm de grosor, cortar tiras de 1,5 x 1,5 cm y guardar en la nevera.

Masa

Harina de trigo	9,000 kg
Sémola de trigo duro	1,000 kg
CIAPLUS	0,500 kg
MALTA AROMA	0,300 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	7,000 kg
Total	18,150 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir piezas de 0,500 kg y bolear con harina de trigo.
- Colocar ocho tiras de masa en bannetons redondos y espolvorearlas ligeramente con harina de centeno.
- Humedecer y rebozar las piezas con semillas de amapola, colocarlas con el cierre hacia arriba en los bannetons y unir las tiras.
- Dejar en fermentación controlada durante la noche a 5 °C (12 – 16 horas).
- Una vez fermentadas, dejar reposar las piezas 50 – 60 minutos.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 30 minutos.

