

“Enamorado” con CIAPLUS y EXTRACTO DE MALTA

Masa para las estrellas

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

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos a -18 °C.
- Laminar una “manta” de 3 mm de grosor, cortar con cortapastas con forma de estrella de tres tamaños diferentes y espolvorear con harina de centeno.

Masa

Harina de trigo	9,000 kg
Sémola de trigo duro	1,000 kg
CIAPLUS	0,500 kg
EXTRACTO DE MALTA	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 en cubetas con tapa.
- Dividir piezas de 0,500 kg, bolear con harina de trigo y dejar reposar 10 minutos con el cierre hacia abajo.
- Colocar las estrellas de mayor a menor encima de las piezas y presionar ligeramente.
- Colocar las piezas con las estrellas hacia abajo en bannetons y dejar en fermentación controlada durante la noche a 5 °C (12 – 16 horas).
- Una vez fermentadas, dejar reposar las piezas 50 – 60 minutos.
- Colocar las piezas con las estrellas hacia arriba en el cargador. Con un cuchillo, cortar el pan formando una estrella que rodee la estrella inferior y presionar ligeramente en el centro.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 30 minutos.

