

“Enroscado”

con MASA MADRE ROGGEN y PERFORMANCE PLUS

Harina de trigo	8,800 kg
Harina de centeno	1,200 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,130 kg
PERFORMANCE PLUS	0,050 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,130 kg
Agua (aprox.)	7,200 kg
Total	17,710 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Dividir piezas de 1,200 kg y bolear con harina de centeno.
- Reposo tras bolear: 10 minutos.
- Formar barras con punta dejando la parte central más abombada. Enroscar formando una espiral, juntar las dos puntas y presionar.
- Espolvorear las piezas abundantemente con harina, colocarlas en bandejas para fermentación con la parte enharinada hacia arriba y dejar en fermentación controlada durante la noche a 5 °C (12 – 16 horas).
- Una vez fermentadas, dejar reposar las piezas 50 – 60 minutos.
- Con la parte enharinada hacia arriba, cortar las piezas y cocer de entrada a 250 °C (con poco vapor), bajando a 200 °C durante unos 60 minutos.

