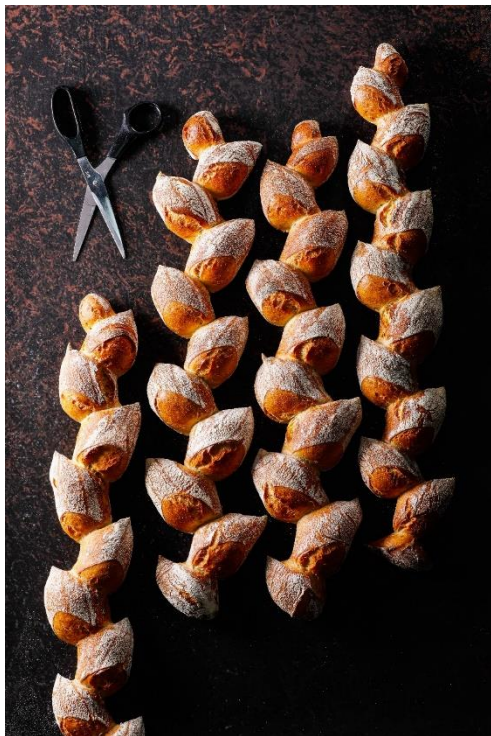


“Espiga”

com MASA MADRE PIE, MALTA BATRO e IREKS UNI PLUS



Farinha de trigo	8,500 kg
Sêmola de trigo duro	1,000 kg
MASA MADRE PIE	0,500 kg
MALTA BATRO	0,200 kg
IREKS UNI PLUS	0,150 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água, aprox.	7,200 l
Total	17,900 kg

Tempo de amassadura: 3 + 6 minutos, amassadeira em espiral

Temperatura da massa: aprox. 27 °C

Repouso em bloco: aprox. 30 minutos

Peso das peças: 0,350 kg

Repouso após bolear: aprox. 10 minutos

Fermentação final: fermentação controlada durante a noite a 5 °C

Temperatura da forno: 240 °C, baixando, com vapor

Tempo de cozedura: 20 – 22 minutos

Processo de elaboração: Após o repouso em bloco, pesar as peças e formar barras curtas. Depois do repouso após bolear, formar barras alongadas, colocá-las com a enroladura para cima em telas enfarinhadas e fermentar em câmara de fermentação controlada. Depois de fermentadas, deixar repousar durante 30 – 60 minutos a temperatura ambiente, virar as peças e colocá-las no descarregador. Dar uma forma de espiga as barras com cortes alternados com uma tesoura. Seguidamente, cozer com vapor.