

“Espiga”

con MASA MADRE PIE, MALTA BATRO e IREKS UNI PLUS



Harina de trigo	8,500 kg
Sémola 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
Levadura	0,150 kg
Agua, aprox.	7,200 l
Total	17,900 kg

Tiempo de amasado: 3 + 6 minutos, amasadora de espiral

Temperatura de la masa: aprox. 27 °C

Reposo en bloque: aprox. 30 minutos

Peso de las piezas: 0,350 kg

Reposo tras bolear: aprox. 10 minutos

Fermentación final: fermentación controlada durante la noche a 5 °C

Temperatura del horno: 240 °C, bajando, con vapor

Tiempo de horneado: 20 – 22 minutos

Proceso de elaboración: Tras el reposo en bloque, pesar las piezas y formar barrotos cortos. Después del reposo tras bolear, alargar las piezas en forma de barra, colocarlas con el cierre hacia arriba en telas bien enharinadas y fermentar en cámara de fermentación controlada. Una vez fermentadas, dejar reposar durante 30 – 60 minutos a temperatura ambiente, girarlas y colocarlas en los cargadores. Dar forma de espiga a las barras mediante cortes alternos con unas tijeras. A continuación, hornear con vapor.