

## “Eterno”

### con MASA MADRE ROGGEN y PERFORMANCE PLUS

Harina de trigo	8,800 kg
Harina de centeno	1,200 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,175 kg
PERFORMANCE PLUS	0,050 kg
Sal	0,220 kg
Levadura	0,130 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>7,200 kg</u>
Total	17,775 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 trigo.
- Colocar las piezas con el cierre hacia arriba en bannetons redondos enharinados 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 cuidado, girar las piezas en el cargador y hacer cuatro cortes decorativos en los lados exteriores.
- Cocer de entrada a 250 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 60 minutos.

