

“Hoja” con CIAPLUS y EXTRACTO DE MALTA

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.)	6,700 kg
Total	17,850 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 y bolear con harina de trigo.
- Reposo tras bolear: 10 minutos.
- De cada pieza, laminar un tercio de masa con un rodillo para formar una lengüeta. Cortar la lengüeta en forma de hoja con la ayuda de un cortante redondo y espolvorear con harina de centeno. Colocar la lengüeta sobre la pieza.
- Colocar las piezas con la hoja hacia arriba sobre un paño enharinado, espolvorear con una mezcla de harina de centeno y almidón de trigo (1·1) 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 en el cargador, volver a espolvorear ligeramente con harina de centeno y almidón de trigo (1·1) y cortar diseñando una hoja.
- Cocer a 240 °C (con vapor) durante unos 30 minutos.

