

“Mosaico” con CIAPLUS y MALTA AROMA

Láminas de masa

Harina de trigo	2,700 kg
Sémola de trigo duro	0,300 kg
CIAPLUS	0,150 kg
MALTA AROMA	0,090 kg
Sal	0,060 kg
Levadura	0,045 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>2,100 kg</u>
Total	5,445 kg

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos a -18 °C.
- Laminar una “manta” de 3 mm de grosor, cortar en láminas triangulares de 15 x 15 cm (0,100 kg) y poner a enfriar de nuevo.

Masa

Harina de trigo	9,000 kg
Sémola de trigo duro	1,000 kg
CIAPLUS	0,500 kg
MALTA AROMA	0,300 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>7,000 kg</u>
Total	18,150 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 0,200 kg, bolear con harina de trigo y juntar cada tres piezas formando un triángulo.
- Espolvorear con harina de centeno, colocar una lámina triangular encima y fijarla por detrás.
- Colocar las piezas con la lámina hacia arriba en bandejas para fermentación y dejar en fermentación controlada durante la noche a 5 °C (12 – 16 horas).
- Una vez fermentadas, dejar reposar las piezas 50 – 60 minutos.
- Humedecer ligeramente con agua, colocar la plantilla sobre la lámina y tamizar con harina de trigo.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 30 minutos.

