

“Pão de bagas” com IREKS-ÖKOSAUER e IREKS UNI PLUS



Esponja aromática com bagas (poolish):

Farinha de trigo	2,000 kg
Groselhas pretas congeladas em puré	1,000 kg
Levedura	0,020 kg
Sumo de uva	1,000 l
Total	4,020 kg

Tempo de amassadura: 4 minutos em velocidade lenta
(homogeneizar bem os ingredientes)

Temperatura da massa: aprox. 24 °C

Repouso em bloco: 3 horas a temperatura ambiente,
seguidamente, durante a noite a 5 °C

Massa:

Esponja aromática com bagas (poolish)	4,020 kg
Farinha de trigo	7,500 kg
IREKS-ÖKOSAUER	0,150 kg
IREKS UNI PLUS	0,150 kg
Arandos vermelhos	0,500 kg
Noces	0,500 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,130 kg
Água, aprox.	5,500 l
Total	18,650 kg

Tempo de amasado: 4 + 6 minutos, amassadeira em espiral

Temperatura da massa: aprox. 27 °C

Repouso em bloco: aprox. 30 minutos

Peso das peças: 0,750 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: aprox. 35 minutos

Processo de elaboração: Após o repouso em bloco, pesar as peças e bolear. Depois do repouso após bolear, dobrar longitudinalmente, colocá-las com a enroladura para baixo em telas ligeiramente enfarinhadas (peneiradas com tabuleiros de grelha) e fermentar em câmara de fermentação controlada. Depois de fermentadas, deixar repousar as peças durante 30 – 60 minutos a temperatura ambiente. Colocar no descarregador e cozer com vapor.