

“Toro”

con MASA MADRE PIE, EXTRACTO DE MALTA e IREKS UNI PLUS

Harina de trigo	8,500 kg
Harina de centeno	1,500 kg
MASA MADRE PIE	0,500 kg
EXTRACTO DE MALTA	0,200 kg
IREKS UNI PLUS	0,075 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>7,500 kg</u>
Total	18,625 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 – 29 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos en cubetas con tapa.
- Dividir piezas de 0,750 kg, bolear con harina de centeno y dejar reposar 5 minutos.
- Para la cabeza de toro, doblar el tercio inferior de una pieza como un triángulo y aplanar el tercio superior.
- Para los cuernos, formar una barra con punta, colocarla en el centro de la parte superior de la cabeza de toro (la que está plana) y doblar la lengua de masa hacia delante.
- Una vez montadas las piezas, colocarlas boca abajo sobre un paño ligeramente enharinado y dejar en fermentación controlada durante la noche a 5 °C (12 – 16 horas).
- Una vez fermentadas, dejar reposar las piezas 50 – 60 minutos.
- Girar las piezas y colocarlas en el cargador. A continuación, colocar la plantilla encima y espolvorear ligeramente con harina de trigo. Con un cuchillo, cortar con cuidado una Y en la cabeza de toro y hacer cortes en los cuernos.
- Cocer de entrada a 250 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 50 minutos.

