

Pan de maíz con IREKS MAÍZ

Harina de trigo	5,000 kg
IREKS MAÍZ	5,000 kg
Aceite de oliva	0,500 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,100 kg
Agua	5,600 kg
Total	16,300 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: aprox. 27 °C.
- Reposo en bloque: aprox. 20 minutos.
- Dividir las piezas de 0,400 kg y bolear, humedecer la superficie y rebozar con maíz extrusionado.
- Reposo tras bolear: aprox. 30 minutos.
- Presionar la superficie con un cortador de tartas y fermentar en cámara de fermentación a 5 °C durante la noche.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 30 minutos.

