

int(BR 5035 INT)

Masa madre

1,000 kg de harina de trigo T 700 / 550
 0,600 kg de agua (aprox. a 20 °C)
 0,005 kg de levadura
 fresca 1,605 kg de masa
 madre

Tiempo de reposo: 12 horas a 5-10 °C



Masa

1,605 kg de masa madre
 10,000 kg de harina de trigo T 700 /
 550 5,600 kg de agua (aprox.)
 0,200 kg de levadura fresca
 0,200 kg de **StaBack CL (3140)**
 0,250 kg de sal
 0,200 kg de **BAS® W (1254)**
 18,055 kg de masa

Tiempo de amasado: 4-6 minutos a baja
 velocidad

3-5 minutos a alta velocidad

Amasadora: amasadora de espiral

Temperatura
 de la masa: 26-28 °C

Reposo de la masa: aprox. 30 minutos

Peso en la báscula: 1.000 kg

Temperatura
 de
 almacenami

ento:

Periodo de almacenamiento: 12-18 horas

Temperatura fermentación:
 de

fermentación

: Periodo de



ascendente
de 5 °C a
30 °C

aprox. 120
minutos

Temperatura de horneado: 250 °C
(descendente) Tiempo de horneado:
40-50 minutos

Elaboración

Amasa los ingredientes hasta obtener una masa medianamente firme. Después de dejar reposar la masa, dale a cada pieza de masa forma de bola y colócalas en los moldes para su fermentación. Enfría las piezas de masa a 5 °C con la máxima humedad durante toda la noche.

En la última fase de la fermentación, aumenta gradualmente la temperatura hasta los 30 °C. Hornea todo a alta temperatura y con mucho vapor (el efecto abrasador será más pronunciado).