Pan Pur Pur 80%

Masa:

8.000 gr	**Pur Pur MIx**
2.000 gr	Harina fuerza
8.000 cl	Agua
40 gr	Sal
0,250 kg	Levadura fresca

Tiempo de amasado:	8 - 10 minutos a baja velocidad
	2 - 4 minutos a alta velocidad
Temperatura de la masa:	26-27 ºC
Reposo de la masa:	30-40 minutos
Escala de peso:	0,580 kg
Temperatura de cocción:	250 °C temperatura decreciente
Tiempo de cocción:	40 - 50 minutos con vapor

Preparación:

Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa suave. Tras la fermentación de la masa, formar la hogaza de 580 g y volverla hacia abajo. Colocarla bien espolvoreada de harina en un molde de mimbre (o similar).

Dejar que se forme bien y colocar en bandejas de horneado. Finalmente hornear con vapor y las válvulas cerradas.

PurPur Ciabatta

int_AnRitter_BR_17910

Masa

5.000 kg	**PurPur® Mix (2339)**
5.000 kg	Harina de trigo
8.000 kg	Agua (aprox.)
0.250 kg	Levadura fresca
0.120 kg	sal
0.050 kg	**Contropan CL (4164)**
0.200 kg	Aceite de Oliva
18.620 kg	Masa



Tiempo de mezclado:	3 – 5 minutos a baja velocidad 8 – 10 minutos a alta velocidad
Tipo de mezclador:	mezclador a espiral
Temperatura de la masa:	23 - 24 °C
Tiempo de reposo de la masa:	120 - 240 minutos
Peso de la masa por pieza:	0.070 – 0.350 kg
Temperatura de horneado:	240 - 250°C
Tiempo de horneado:	20 - 45 minutos

Proceso

Mezclar todos los ingredientes hasta conseguir una masa muy suave. Reservar y cubrir con plástico durante el tiempo de reposado. Poner la masa encima de la mesa previamente espolvoreada con harina de centeno. Poner harina de centeno en la superficie de la masa y porcionar. Poner en las cestas apropiadas. Dejar crecer durante unos 45 minutos y hornear con vapor. Abrir las válvulas después de 10 minutos para que sea crujiente.