

# Bollo de miga dura

## con MASA MADRE PIE e IDEAL

Harina de trigo de media fuerza	5,000 kg
MASA MADRE PIE	0,250 kg
IDEAL	0,025 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,100 kg
Agua (aprox.)	2,250 kg
<b>Total</b>	<b>7,725 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes 6 minutos a velocidad lenta y 2 minutos a velocidad rápida.
- Refinar en máquina durante 2 minutos.
- Temperatura de la masa: 22 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,350 kg.
- Reposo tras bolear: 5 minutos.
- Formar bollos anchos del centro y con punta.
- Fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación.
- Hacer un corte transversal.
- Cocer a 220 °C (sin vapor), bajando a 200 °C durante 30 – 40 minutos.

masa  
madre PIE



RECETAS

IREKS IBERICA, S.A.  
Parc Tecnològic del Vallès  
C/Argenters 4, Edificio 2  
Apartado de correos 251  
08290 Cerdanyola del Vallès  
ESPAÑA  
Tel.: +34 93 594 69 00  
Fax: +34 93 691 67 00  
info@ireks-iberica.com  
www.ireks-iberica.com

  
**IREKS**