

Pan con masa madre

con “Poolish” elaborado con MASA MADRE PIE

<u>Poolish</u>	<u>Batidora</u>	<u>Máquina de fermento</u>
Harina de media fuerza	0,600 kg	25,000 kg
MASA MADRE PIE	0,144 kg	6,000 kg
Levadura	0,006 kg	0,025 kg
Agua (aprox.)	0,750 kg	31,250 kg
Total	1,500 kg	62,275 kg

Proceso de elaboración inicial

- Mezclar hasta obtener una “papilla” fina y uniforme; se puede hacer en la máquina de fermento o en una batidora normal.
- Fermentar unas 4 horas a 25 – 28 °C.
- Bajar la temperatura hasta unos 8 °C y mantener a esta temperatura un mínimo de 8 horas.

Pan

Harina de media fuerza	10,000 kg
Poolish	1,500 kg
IDEAL	0,050 kg
Sal	0,195 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	6,000 kg
Total	17,895 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes, añadiendo el agua poco a poco hasta obtener una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,400 kg.
- Formar y fermentar con el pliegue hacia abajo en telas enharinadas durante unos 90 minutos.
- Girar y hornear de entrada a 230 °C, bajando a 200 °C durante unos 40 minutos.

masa
madre PIE



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