

# Pan con matalahúga

## con MASA MADRE PIE e IDEAL

### Masa madre de trigo

Harina de trigo	1,000 kg
MASA MADRE PIE	1,000 kg
Sal	0,020 kg
Levadura	0,002 kg
Agua a 28 °C	2,000 kg
<b>Total</b>	<b>4,022 kg</b>

- Mezclar los ingredientes 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Reposo en bloque 8 horas a temperatura ambiente.
- Dejar fermentar en nevera (+ 5 °C) y usar cuando sea necesario.

La masa madre se puede mantener máximo 5 días en nevera.

Harina de trigo	10,000 kg
Masa madre de trigo	2,500 kg
IDEAL	0,040 kg
Matalahúga en grano	0,020 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	4,000 kg
<b>Total</b>	<b>16,960 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes 5 minutos a velocidad lenta y 6 minutos a velocidad rápida.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Dividir piezas de 0,800 kg y bolear.
- Formar las piezas en forma de "chusco".
- Fermentar durante 45 – 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Una vez fermentadas, hacer un corte central.
- Cocer de entrada a 220 °C (con vapor), bajando a 190 °C durante 45 – 50 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**