

# Llonguet

## con MASA MADRE PIE e IDEAL

### Masa madre de trigo

|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| Harina de trigo de fuerza | 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 de fuerza | 10,000 kg        |
| Masa madre de trigo       | 2,000 kg         |
| IDEAL                     | 0,040 kg         |
| Leche en polvo            | 0,200 kg         |
| Sal                       | 0,200 kg         |
| Levadura                  | 0,300 kg         |
| Agua                      | 5,800 kg         |
| <b>Total</b>              | <b>18,540 kg</b> |

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 22 – 24 °C.
- Formar un barrote alargado y dejar reposar unos 10 minutos.
- Aplanar y estirar el barrote, hacer un pliegue sencillo a lo largo y dejar reposar.
- Volver a aplanar, hacer un pliegue sencillo a lo ancho y cerrar las puntas de arriba y de abajo con golpes repetitivos hasta obtener una forma cilíndrica y enrollar.
- Dejar reposar 10 minutos.
- Cortar piezas de 3 – 4 cm de grosor.
- Colocar las piezas con los pliegues juntos en telas y dejar reposar 25 – 30 minutos.
- Hacer un corte vertical.
- Cocer a 235 °C (sin vapor) durante unos 20 minutos.

**masa  
madre PIE**

