

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
Total	4,022 kg

- 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
Total	18,540 kg

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

