

# Barra artesana en frío positivo

## con MASA MADRE PIE, REX DURUM y PREBACK

### 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	9,500 kg
REX DURUM	0,500 kg
PREBACK	0,100 kg
Masa madre de trigo	2,000 kg
Sal	0,210 kg
Levadura	0,075 kg
Agua	7,500 kg
<b>Total</b>	<b>19,885 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 23 – 24 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Dividir y bolear suavemente piezas de 0,350 kg.
- Reposo tras bolear: 30 minutos.
- Formar barras con punta.
- Guardar en la nevera a + 6 °C / + 8 °C durante 15 horas.
- Cocer de entrada a 230 °C (con poco vapor), bajando a 210 °C durante 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**