

Torta de Aranda

con MASA MADRE PIE e IDEAL BACK

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
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 floja	10,000 kg
IDEAL BACK	0,060 kg
Masa madre de trigo	2,500 kg
Sal	0,180 kg
Levadura	0,250 kg
Agua (aprox.)	6,000 kg
Total	18,990 kg

Modo de empleo

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,400 kg.
- Fermentar durante 30 minutos, laminar "mantas" de 2 cm de grosor y añadir aceite de oliva.
- Fermentar durante 15 minutos a 30 °C y 75% H.R.
- Girar y hacer cuatro cortes o clavar los dedos.
- Cocer a 250 – 260 °C (con vapor) durante 18 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