

Pan Rústico con Aronia

de_int_AnRitter_BR_17163

Masa

10.000 kg harina de trigo T 700 / 550 (240W)
2.000 kg **AroniaMix (3660)**
0.360 kg **Artisan BM (3602)**
8.000 kg agua (aprox.)
0.300 kg levadura
0.200 kg sal
0.050 kg **BAS light (1251)**
20.910 kg Masa



Tiempo de mezclado:	4 – 6 minutos a baja velocidad 5 – 7 minutos a alta velocidad
Tipo de mezclador:	mezclador a espiral
Temperatura de la masa:	22 - 24 °C
Tiempo de reposo de la masa:	20 - 30 minutos
Peso de la masa por pieza:	0.450 kg
Temperatura de horneado:	230 - 240°C, descendente
Tiempo de horneado:	28 - 30 minutos

Proceso

Amasar los ingredientes juntos para formar una masa medianamente firme. Después del reposo de la masa, redondear la masa y espolvorear con harina de centeno. Con la costura en la parte inferior, colóquelo sobre tablas de fermentación. Sin fermentar, refrigerar a 2°C. Después de aprox. 14 horas, dejar reposar los trozos de masa en la panadería, a temperatura ambiente durante 60 minutos. Con la costura en la parte inferior, coloque las piezas en cargadores de horno y colóquelas en la cámara de fermentación durante aprox. 60 minutos. Cuando esté bien leudado (elevado), dar la vuelta a las piezas y hornear con vapor. Abra la ventilación después de 6 a 7 minutos, baje la temperatura del horno y hornee hasta que estén crujientes y doradas.

«Brioche» de Aronia

FB-5019

Masa

10,000 kg de harina de trigo
1,500 kg de **Viennese Yeast Dough Soft MB**
(2878)
2,500 kg de **AroniaMix** (3660)
4,150 kg de agua (aprox.)
1,150 kg de levadura
2,500 kg de azúcar
2,500 kg de huevo entero (pasteurizado)
1,850 kg de mantequilla
0,180 kg de sal
2,700 kg de arándanos
29,030 kg de masa

Preparación

Amasa todos los ingredientes, excepto los arándanos, hasta obtener una masa blanda. Añade los arándanos poco antes de terminar. Después de dejar reposar la masa, aprieta los trozos de masa para redondearlos ligeramente. Coloca 4 trozos de masa redondeados de abajo hacia abajo en cada uno de los moldes cuadrados. Cuando hayan fermentado debidamente, úntalos con huevo. Hornea todo a una temperatura descendente, con la ventilación abierta, hasta que se dore.

Información adicional

Dosis de Aronia: 25 % en harina

Procesamiento

Tiempo de amasado: 4-5 minutos a baja velocidad
7-9 minutos a alta velocidad
1-2 minutos para mezclar los
arándanos Temperatura de la masa: 26-28 °C
Reposo de la masa: 5-10 minutos
Fermentación intermedia: 5-10 minutos
Fermentación final: 60-120 minutos a 33 °C / con un 75 %
de humedad
relativa Peso en la báscula: 0,240-
0,270 kg
(0,080 – 0,090 kg por pieza de masa)
Temperatura de horneado: 180 °C cayendo a 140 °C
con la ventilación abierta
Tiempo de horneado: 25-35 minutos (con un peso en
la báscula de 0,240 kg)