

Strudel de masa de levadura blanda

int_AnRitter_FB_17860

Masa arranque

- 2.500 kg Harina de trigo
- 1.250 kg Agua
- 0.450 kg Levadura
- 4.200 kg Pre-fermento esponja

Masa

- 4.200 kg **Pre-fermento esponja**
- 2.500 kg Harina de trigo 700
- 0.200 kg **HTK Soft (4141)**
- 1.150 kg Huevo entero
- 1.250 kg Mantequilla (añadir durante el amasado - fase 2)
- 1.150 kg Azúcar
- 0.085 kg Sal
- 10.535 kg Masa



Tiempo de mezclado:	4 – 5 minutos a baja velocidad 6 – 8 minutos a alta velocidad
Tipo de mezclador:	mezclador a espiral
Temperatura de la masa:	27 - 28 °C
Peso de la masa por pieza:	0.300 kg + 0,300 kg relleno
Temperatura de horneado:	170°C bajando hasta 140°C
Tiempo de horneado:	40 - 45 minutos

Relleno de semillas de amapola

- 1.000 kg **Relleno de semillas de amapola Floriani® (1444)**
- 0,450 kg agua (40-50°C)
- 1.450 kg Relleno de Semillas de Amapola

Relleno de nuez

- 1.000 kg **Relleno de Nuez Floriani® (1439)**
- 0,350 kg agua (25°C)
- 1,350 kg Relleno de nuez

Proceso

Amasar los ingredientes para el pre-fermento esponja. Después del tiempo de reposo de 20 a 25 minutos, amase todos los ingredientes (excepto la mantequilla) hasta obtener una masa medianamente firme. Cortar a dados la mantequilla y, aún fría, añadir a la masa durante la fase de amasado. Después del reposo de la masa de 20 a 30 minutos, pesar piezas de masa de 0,300 kg y redondearlas. Dejar reposar las piezas antes de extender y untar con el relleno. Enrollar y darle la forma deseada. Cuando esté bien leudado, pinte las piezas con **Gloss Coating (1445)** y hornee con ventilación abierta hasta que estén doradas.