



HOGAZA MASA MADRE

COMPOSICIÓN DE LA MASA



HARINA TOTAL	1.000g
Harina media fuerza	700g
Harina de fuerza	100g
Harina de piedra	100g
Harina centeno	100g
Agua	800g
Masa madre solida	200g
Levadura	2g

PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Amasar 4 minutos harina y agua solamente y reposar 30 minutos
2. Añadir el resto de los ingredientes y amasar hasta obtener una masa fina y elástica temperatura masa 22°C
3. Dejar reposar en bloque tres horas
4. Dividir piezas de 1.200g y Colocar en banetones y pasar a la cámara a 4°C
5. Cocer directamente a 220°C unos 75 minutos sin vapor