

METIDOS EN HARINA

Realizado por: **MANUEL FLECHA**

BOLLA GALLEGA



FORMULA BASE	PESO gr.	%KILO HARINA	% KILO MASA
Harina Fuerte	9.000 gr	90,00%	44,29%
Harina T80	1.000 gr	10,00%	4,92%
Masa madre liquida	2.000 gr	20,00%	9,84%
Agua	8.000 gr	80,00%	39,37%
Sal	220 gr	2,20%	1,08%
Levadura	100 gr	1,00%	0,49%
TOTAL	20.320 gr	203,20%	100,00%

PROCESO DE ELABORACIÓN

- 1- Amasar todos los ingredientes juntos menos la levadura que añadimos a mitad de amasado Para facilitar el amasado ir incorporando el agua poco a poco. Temperatura de la masa 22° - 24°C.
- 2- Fermentar en bloque hasta que doble su volumen inicial.
- 3- Pesar a mano las piezas o en pesadora hidráulica que se le pueda quitar la presión. Bolear y colocar las piezas sobre telas bien espolvoreadas de harina.
- 4°- Fermentar sin humedad, cuidando de que la masa no se acórtese. Cuando falten 10 minutos para hornear hacer la clásica moña.
- 5°- Hornear sin vapor. El tiempo de la cocción a de ser prolongado

Patrocinado por:



ROSCÓN DE REYES



FORMULA BASE	PESO gr.	%KILO HARINA	% KILO MASA
Harina de trigo	800 gr	80,00%	48,78%
Agua	25 gr	2,50%	1,52%
Azúcar Invertido	30 gr	3,00%	1,83%
Azúcar	130 gr	13,00%	7,93%
Aceite Oliva	250 gr	25,00%	15,24%
Huevos 7u	350 gr	35,00%	21,34%
Sal	20 gr	2,00%	1,22%
Levadura	35 gr	3,50%	2,13%
Naranjas Limones			
Vainilla			
TOTAL	1.640 gr	164,00%	100,00%

PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Amasar todos los ingredientes juntos 8 minutos lenta y 12 en rápida
2. Temperatura de la masa 24°C
3. La mantequilla se incorpora cuando acabe el tiempo de la primera velocidad luego la levadura
4. Dejar reposar en bloque dos horas
5. Dividir piezas de 600gr y bolear
6. Formar y fermentar
7. Cocer a 190° Cocer 14 minutos sin vapor
8. Decorar a gusto

Patrocinado por:



DELICIA DE ACEITE



FORMULA BASE	PESO gr.	%KILO HARINA	% KILO MASA
Harina fuerte	3.000 gr	100,00%	49,50%
Agua	1.500 gr	50,00%	24,75%
Azúcar	300 gr	10,00%	4,95%
Azúcar Invertido	60 gr	2,00%	0,99%
Aceite Oliva	600 gr	20,00%	9,90%
Masa madre	300 gr	10,00%	4,95%
Sal	60 gr	2,00%	0,99%
Levadura	36 gr	1,20%	0,59%
Mejorante	60 gr	2,00%	0,99%
Raspadura Limón	130 gr	4,33%	2,14%
Canela	15 gr	0,50%	0,25%
TOTAL	6.061 gr	202,03%	100,00%

PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Amasar todo menos la levadura y la aceite
2. Pesar la masa y dejarla en las latas
3. Extender añadir azúcar y canela
4. Congelar
5. Fermenta añadir azúcar
6. Cocer

Patrocinado por:



INTEGRAL 100%



FORMULA BASE	PESO gr.	%KILO HARINA	% KILO MASA
Harina de trigo integral	10.000 gr	100,00%	52,63%
Agua	6.800 gr	68,00%	35,79%
Masa madre	2.000 gr	20,00%	10,53%
Sal	200 gr	2,00%	1,05%
TOTAL	19.000 gr	190,00%	100,00%

PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Amasar todo junto hasta obtener una masa fina y elástica Temperatura 28°C
2. Reposar bloque 2-3 horas
3. Dividir bolear reposar 30 minutos y formar
4. Fermentar a temperatura constante 6-8°C 18 -24 horas
5. Cocer 200°C unos 50 minutos con 5 segundos de vapor

Patrocinado por:



BOLLO IMPERIAL



FORMULA BASE	PESO gr.	%KILO HARINA	% KILO MASA
Harina de trigo	5.000 gr	100,00%	52,00%
Agua	840 gr	16,80%	8,74%
Nata	1.500 gr	30,00%	15,60%
Huevos 15.u	750 gr	15,00%	7,80%
Mantequilla	225 gr	4,50%	2,34%
Azúcar	1.000 gr	20,00%	10,40%
Sal	100 gr	2,00%	1,04%
Levadura	200 gr	4,00%	2,08%
TOTAL	9.615 gr	192,30%	100,00%

PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Amasar todo menos La levadura que la añadimos a mitad de amasado hasta conseguir una masa fina y elástica temperatura masa 24°C
2. Fermenta una hora y media
3. Dividir y bolear
4. Pasar la bola a 4°C 18
5. -24 horas
6. Atemperar y poner un programa en la cámara para que la masa este sobre unos 10°C
7. Pasar por la laminadora o apalastrar con un rodillo
8. Fermentar o congela
9. Marcar y añadir la nata Cocer unos 12 minutos
10. Enfriar y lustrar con azúcar lustre antihumedad

Patrocinado por:



PAN DE ACEITE



FORMULA BASE	PESO gr.	%KILO HARINA	% KILO MASA
Harina media fuerza	1.000 gr	100.00%	54.70%
Agua	600 gr	60.00%	32.82%
Masa madre	200 gr	20.00%	10.94%
Sal	20 gr	2.00%	1.09%
Levadura	8 gr	0.80%	0.44%
TOTAL	1.828 gr	182.80%	100.00%

PROCESO DE ELABORACIÓN

- 1 Amasar todo junto, menos el aceite hasta conseguir una masa fina y elástica. La temperatura del final del amasado debe de ser de 23° C
- 2 Dividir en piezas de 200gr, bolear y reposar las piezas durante 30 minutos
- 3 Cubrir las bolas con aceite de oliva virgen
- 4 Dejar fermentar las piezas durante 1 hora, hasta que doble el volumen
- 5 Aplastar las bolas con las puntas de los dedos
- 6 Antes de hornear volver a rociar la superficie con aceite. Hornear con poco vapor

Patrocinado por:



PANES MASA MADRE



HARINA TOTAL DE LA FÓRMULA		10.000 gr		
FORMULA	BASE	PESO gr.	%KILO HARINA	% KILO MASA
Harina Media fuerza		4.800 gr	48,00%	24,55%
Harina fuerte		3.200 gr	32,00%	16,37%
Harina centena		1.000 gr	10,00%	5,12%
Harina de Piedra		1.000 gr	10,00%	5,12%
Agua		7.350 gr	73,50%	37,60%
Masa Madre		2.000 gr	20,00%	10,23%
Sal		200 gr	2,00%	1,02%
TOTAL		19.550 gr	195,50%	100,00%

PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Mezcla la harina y el agua y dejarlo 30 minutos
2. Añadir el resto de los ingredientes, amasar hasta obtener una masa fina temperatura 28-30°C
3. Reposar en bloque 3 horas
4. Dividir piezas. Reposar unos 30 minutos formar poner el banetone
5. Pasar a la cámara de frío a 6-8°C durante 18 -24 horas
6. Cocer sin vapor 75 minutos a 220°C

SEMILLAS

Masa 2.000gr
Semillas 250gr

CHIA

Masa 2.000gr
Chia 40gr

PASAS Y NUECES

Masa 2.000gr
Pasas 150gr
Nueces 150gr

PIPAS

Masa 2.000gr
Pipas 250gr

CEBOLLA

Masa 2.000gr
Cebolla 40gr

CHOCOLATE NARANJA

Masa 2.000gr
Chocola 150gr
Naranja 150gr

Patrocinado por:



ESPIGAS HOJALDRADAS



FORMULA BASE	PESO gr.	%KILO HARINA	% KILO MASA
Harina de trigo	5.000 gr	100,00%	56,37%
Agua	2.500 gr	50,00%	28,18%
Masa madre	1.000 gr	20,00%	11,27%
Grasa	150 gr	3,00%	1,69%
Sal	100 gr	2,00%	1,13%
Levadura	100 gr	2,00%	1,13%
Mejorante	20 gr	0,40%	0,23%
TOTAL	8.870 gr	177,40%	100,00%

PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Amasar todos los ingredientes juntos durante 5 minutos aproximadamente.
2. Refinar la masa. La temperatura 22-24°C una vez finalizado el refinado.
3. Rápidamente se dividen y se bolean las piezas, 5 minutos. El peso de las piezas será de unos 320 g.
4. Formar una barra de 50 cm. de longitud.
- 5 Extender con un rodillo en forma rectángula y aplicar una capa fina de manteca y formar la barra
- 6 Fermentar a 28° C y 70% de humedad.
- 7 Cuando este a media fermentación, con la ayuda de una tijera hacer cortes en forma de espiga
- 8 Dejaremos fermentar hasta que alcance el volumen optimo
- 9 Hornear con vapor, temperatura del horno 200° C. Tiempo aproximado 30'

Patrocinado por:



MOLDE PAN PAN



FORMULA BASE	PESO gr.	%KILO HARINA	% KILO MASA
Harina de trigo	7.000 gr	70,00%	45,84%
Harina de Piedra	1.000 gr	10,00%	6,55%
Agua	6.000 gr	60,00%	39,29%
Masa Madre	1.000 gr	10,00%	6,55%
Sal	200 gr	2,00%	1,31%
Levadura	70 gr	0,70%	0,46%
TOTAL	15.270 gr	152,70%	100,00%

PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Amasar harina media fuerza y harina de piedra y 5.500gr de agua 5 minutos lenta
2. Poner velocidad rápida unos 25 minutos añadir el escaldado la sal y la agua temperatura masa 22°-24°
3. Reposar bloque 40 minutos pliegue y una hora de reposo
4. Dividir a y poner a fermentar una hora y treinta minutos
5. Cocer 190°C unos 60 minutos con 7 segundos de vapor

Patrocinado por:



PAN DE LIBRA



FORMULA BASE	PESO gr.	%KILO HARINA	% KILO MASA
Harina de trigo	7.000 gr	70,00%	45,84%
Harina de Piedra	1.000 gr	10,00%	6,55%
Agua	6.000 gr	60,00%	39,29%
Masa Madre	1.000 gr	10,00%	6,55%
Sal	200 gr	2,00%	1,31%
Levadura	70 gr	0,70%	0,46%
TOTAL	15.270 gr	152,70%	100,00%

PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Amasar harina media fuerza y harina de piedra y 5.500gr de agua 5 minutos lenta
2. Poner velocidad rápida unos 25 minutos añadir el escaldado la sal y la agua temperatura masa 22°-24°
3. Reposar bloque 40 minutos pliegue y una hora de reposo
4. Dividir y poner a fermentar una hora y treinta minutos
5. Cocer 190°C unos 60 minutos con 7 segundos de vapor

Patrocinado por:



TORTAS DE PANADERO



Torta NATA



Torta MANTEQUILLA



Torta ACEITE OLIVA

FORMULA BASE	PESO gr.	%KILO HARINA	% KILO MASA
Harina de trigo	5.000 gr	100,00%	56,34%
Agua	3.500 gr	70,00%	39,44%
Masa madre	200 gr	4,00%	2,25%
Sal	100 gr	2,00%	1,13%
Levadura	75 gr	1,50%	0,85%
TOTAL	8.875 gr	177,50%	100,00%

PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Amasar todos los ingredientes juntos temperatura de la masa 22°C
2. Reposar 18-24 horas en frio
3. Dividir y bolear reposar una hora
4. Aplastar añadir aceite de Oliva, nata o mantequilla según la especialidad y azúcar
5. Cocer 250°C unos 15 minutos sin vapor

Patrocinado por:



TORTAS DE MANTECA



FORMULA BASE	PESO gr.	%KILO HARINA	% KILO MASA
Harina Fuerte	1.000 gr	100,00%	64,60%
Agua	500 gr	50,00%	32,30%
Sal	20 gr	2,00%	1,29%
Levadura	20 gr	2,00%	1,29%
Mejorante	3 gr	0,30%	0,19%
Ralladura Limón	5 gr	0,50%	0,32%
TOTAL	1.548 gr	154,80%	100,00%

PROCESO DE ELABORACIÓN

MASA

Masa pan 2.000gr
Manteca 1.000gr

1. Amasar primeramente la masa de pan y reposar 10 minutos
2. Mezclar la manteca con la masa de pan
3. Fermentar unos 10 minutos y dividir piezas de 300gr y bolear
4. Fermentar 40 minutos aplastar con los dedos poner azúcar por encima
5. Cocer sin vapor a 250° C unos 13-14 minutos

Patrocinado por:

