



PA INTEGRAL (DE GRA COMPLET)

Data: 12/06/2017

Ingredients	Form. base	%sobre farina	% total	Pes en g.	Pes en kg.
Farina integral Moretó-FIS	1000	100	46,19 %	5658	5,658
Aigua aprox.	620	62	28,64 %	3508	3,508
Llevat premsat*	7	0,7	0,32 %	40	0,040
Sal	20	2	0,92 %	113	0,113
Levain fermentat blanc o integral	500	50	23,09 %	2829	2,829
Millorant Tahona	8	0,8	0,37 %	45	0,045
Farina de Malta Torrada	10	1	0,46 %	57	0,057
Gluten (quantitat optatiu)					
TOTAL	2165	216,5	100,0 %	12250	12,250

- 1 Amassar els ingredients: màquina d'espiral a una temperatura final de 24°C.
Repòs de la massa de 60 minuts a la cubeta.
Dividir les peces a mà o amb una divisora hidràulica i formar boles lleugerament.
Formar a mà o a màquina peces de 35 cm. Posar sobre taulers amb semolina.

*Llevat dosis d'ús habitual segons el protocol de fermentació.

Workshop amb Manel Cortés

- 2 Arrebossar amb farina de granyons (blat trossejat) o segó.
Fermentar segons el costum.
Es recomana deixar la peça 3 hores en fred abans de passar a la fase de la cocció al forn.

Fermentació ràpida a 25°C durant 35 minuts si fos necessari.

- 3 Acabats: fer-li un o dos talls.
Temperatura d'entrada al forn: 230 °C amb el vapor habitual.
Temps de cocció: 35 minuts aproximadament.
En precuit, 20 min aproximadament.
Obrir el tiratge a la meitat de la cocció y deixar la porta entre-oberta durant els últims 10 o 15 minuts.

