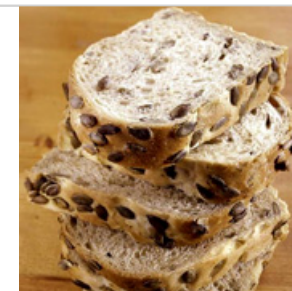


**irca****Línea preparados para panificación****GRAN ZUCCA**

Pan de calabaza y semillas de calabaza

GRANZUCCA	g 10.000
Agua	g 4.500-5.000
Levadura de cerveza	g 400

Tiempo de amasado (amasadora de espiral): 15 minutos

Temperatura de la masa: 26-27°C

Reposo: 10-15 minutos a 22-24°C

Formado: piezas de gr 70 a gr 400

Fermentación: 40-50 minutos a 28-30°C con una tasa de humedad relativa del 70-80%.

COCCIÓN: 20 minutos a 210-220°C para piezas de g 70, 40 minutos a 210-220°C para piezas de g 400

AMASADO: el tiempo de amasado de 15 minutos se refiere a amasadoras de espiral; las de brazos zambullientes necesitan más tiempo. De todas formas se aconseja prolongar el amasado hasta obtener una masa que resulte elástica.

REPOSO: dejar reposar durante 10-15 minutos a 22-24°C y luego dividir en piezas del tamaño deseado. FERMENTACIÓN: poner en cámara de fermentación a 28-30°C con una tasa de humedad relativa del 70-80 % durante 40-50 minutos.

COCCIÓN: 20 minutos a 210-220°C para piezas de g 70, 40 minutos a 210-220°C para piezas de g 400. Se aconseja abrir la válvula una vez que la cocción esté casi acabada para que el pan pueda secar bien.