

PAN CHUSCO

con Masa Madre

ELABORACIÓN DE FLORINDO FIERRO



PRESENTACIÓN. El pan chusco es quizás uno de los panes con más tradición en España. Es más corto que una barra pero atesora las mejores propiedades la elaboración tradicional: color y sabor intensos, aroma, corteza crujiente y miga alveolado regular.

El Chusco, ya cortado en trozos, es una presentación ideal para hostelería de alta calidad.



PAN CHUSCO

con Masa Madre



ELABORACIÓN DE FLORINDO FIERRO

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD REQUERIDA.

- Formato y presentación: barra pequeña terminada en punta.
- Número de cortes en barra: 1 longitudinal.
- Peso de la pieza en masa: 200 gr.
- Color: intenso.
- Corteza: crujiente.
- Miga: blanca con alveolado regular.

FORMULACIÓN MASA MADRE ELABORADA			
Ingredientes	Cantidad	% base a la harina	% absoluto
Harina de Trigo CANDEAL de Molino de Piedra de TARDIENTA	526,70	100,00%	52,67%
Agua	420,80	79,89%	42,08%
Masa Madre de cultivo natural	52,50	9,97%	5,25%
TOTAL	1000	-	100,00%

FORMULACIÓN PAN CHUSCO			
Ingredientes	Cantidad	% base a la harina	% absoluto
Harina de trigo FAMOSA de TARDIENTA	2250 g	45,00	23,15
Harina de trigo LIBRA de TARDIENTA	2250 g	45,00	23,15
Harina de trigo CANDEAL de Molino de Piedra TARDIENTA	500 g	10,00	5,14
Agua	3500 g	70,00	36,01
Sal	110	2,20	1,13
Masa Madre Elaborada	1000 g	20,00	10,29
Levadura	110 g	2,20	1,13
TOTAL	9720 g	-	100

PAN CHUSCO

con Masa Madre

ELABORACIÓN DE FLORINDO FIERRO



ELABORACIÓN DE LA MASA MADRE.

- Amasar todos los ingredientes de la preparación de la masa madre durante 2 o 3 minutos en velocidad lenta hasta obtener una mezcla homogénea.
- Dejar fermentar en un recipiente estrecho y alto a 22°C entre 16 y 24 horas (hasta que la masa doble su volumen).

ELABORACIÓN PAN CHUSCO.

- Tipo de amasadora: brazos.
- Amasado: amasar todos los ingredientes juntos.
 - 8 minutos en velocidad lenta.
 - 5 minutos en velocidad rápida.
 - Temperatura final de la masa: 22-23°C.
- Reposar la masa en bloque durante 20 minutos, hacer un pliegue y colocar en frío, hasta el día siguiente, a 2/3 °C en una cubeta de 60x40 cm: no poner más de 6 kg. de masa por cubeta.
- Dividir el bloque en piezas de 200 gr., dejar reposar unos minutos para que la masa eleve la temperatura suavemente y a continuación formar una barrita terminada en punta y dejar terminar la fermentación (75 a 90 minutos a temperatura ambiente).
- Cocción: hornear con vapor a 235°C durante 20 minutos aproximadamente.

() las condiciones de elaboración corresponden a las pruebas realizadas en nuestra panadería: la elaboración de be adaptarse a las condiciones de cada obrador.*

PAN CHUSCO

con Masa Madre

ELABORACIÓN DE FLORINDO FIERRO

