

Ensamada

Composición

Masa de ensaimada	60 g
Manteca de cerdo (hojaldrada)	25 g
Azúcar glas	3 g
TOTAL MASA	88 g



Medidas:

Ancho: 130 mm

Largo: 130 mm

Alto: 20 mm

Ingredientes amasado

Harina fuerte	1000 g
Agua	320 g
Levadura	60 g
Sal	10 g
Recorte	100 g
S500 Kimo	26 g
Manteca de cerdo	40 g
Azúcar	260 g
Huevo	200 g
Aromatic Limon	10 g
Canela	2 g
TOTAL MASA	2,028 Kg

Proceso:

Amasado: Poner todos los ingredientes en máquina Artofex y tiempo amasado 18 minutos

Temperatura de la masa: 25°C

Reposo en bloque: 5 minutos

Peso: 60g

Boleado y reposo en pieza: -

Forma: Espiral

Fermentación: 20 horas

Acabado antes de hornear: -

Temperatura del horno: 200°C

Vapor: -

Tiempo de horneado: 10 minutos