

# Formula: Masa Danesa



## PROCESO:

MATERIAS PRIMAS		CANTIDAD EN GRAMOS	% SOBRE HARINA	% SOBRE TOTAL
M A S A	RECORTES PROPIA MASA	10.000	20,0 %	8,1 %
	HARINA (300 W)	50.000		40,5 %
	HARINA (210 W)			0,0 %
	AGUA	26.000	52,0 %	21,1 %
	AZUCAR	5.000	10,0 %	4,1 %
	LEVADURA	3.000	6,0 %	2,4 %
	HUEVO POLVO	1.500	3,0 %	1,2 %
	LECHE EN POLVO	1.000	2,0 %	0,8 %
	GLUTEN	1.000	2,0 %	0,8 %
	SAL	750	1,5 %	0,6 %
	MEJORANTE	500	1,0 %	0,4 %
<b>*(1). TOTAL MASA.....</b>		<b>98.750</b>	<b>% Sobre la Masa</b>	<b>80,0 %</b>
GRA SA	Margarina	24.688	25,0 %	
<b>*(2). TOTAL GRASA.....</b>		<b>24.688</b>		<b>20,0 %</b>
<b>TOTAL MASA + GRASA</b>		<b>123.438</b>		<b>100,0 %</b>
<b>RELLENO</b>			<b>% Total Relleno</b>	
R E L L E N O				
<b>*(3). TOTAL RELLENO.....</b>			<b>0,0 %</b>	<b>0,0%</b>
<b>T O T A L (+1+2+3) .....</b>		<b>123.438</b>		<b>100,0%</b>
<b>Datos</b>				
Peso masa Pieza.....				
Peso relleno Pieza.....				
Peso Total pieza.....				
Temperatura Final Masa °C.....		<b>20 °C.</b>		
Tiempo Amasado 1ª Velocidad.....		<b>90 Seg.</b>		
Tiempo Amasado 2ª Velocidad**.....		<b>480 Seg.</b>		
Temperatura de la Grasa.....		<b>16 °C.</b>		
Nº. Capas de Grasa.....		<b>36 Capas</b>		

1º.- Amasar todo junto, excepto la levadura que se añade a mitad del amasado.

2º.- Hacer una masa fina y elástica.

3º.- Hacer plastones con la masa/grasa y darle 2 pliegues sencillos y 1 doble (36 capas grasa).

4º.- Dejar enfriar los plastones en nevera de +4°C. cubriéndolo con plástica para evitar corteza externa en la masa, durante un mínimo de 30 minutos.

5º.- Esta formula es ideal para hacer : Snequens, Bretzels, Palitos, Molinos, etc...

**Nota: El tiempo de fermentacion y cocción dependera del tamaño y tipo de la pieza.**

