

CINTA ROJA



CR RÚSTICO

nueva
fórmula

¡ENTRA Y REGÍSTRATE!
abmauri.es
f t in

CINTA ROJA

AB | MAURI

C/ Levadura, 5
14710 - Villarrubia - Córdoba
Tel. 902 360 677 - 957 327 001
pedidos@abmauri.es

Experiencia Global
Conocimiento Local

AB | MAURI



CINTA ROJA

El pan rústico es un pan de estilo artesanal con una corteza crujiente y un sabor y aroma intensos, que nos recuerda a los panes de toda la vida.

Nuestro **CR RÚSTICO** llega ahora totalmente renovado, con una receta mejorada que le permitirá obtener de forma sencilla panes de calidad, con el sabor y el aroma característicos del pan tradicional.

- Masa madre incorporada.
- Admite una alta absorción de agua.
- Masa más fácil de manipular, sin pegajosidad.
- Textura de la masa fina y elástica.
- Buena tolerancia de la masa al reposo.
- Corteza crujiente y dorada.
- Miga húmeda y jugosa, con un agradable aroma a centeno.
- Se adapta perfectamente a cualquier tipo de proceso, ya sea manual o mecanizado.
- Adecuado para cualquier tipo de elaborado.

Dosis de uso: 25%



Chapata

HARINA FUERZA W-300	7,5 kg
CR RÚSTICO	2,5 kg
AGUA	7,5 l
LEVADURA FRESCA AB MAURI	300 g
Tª masa : 26-28 °C	

Amasar hasta obtener una masa fina y elástica. Reposo en bloque de 60 min. Estirar con cuidado para no desgasificar y formar una manta. Cortar piezas rectangulares (40x15 cm.) y espolvorear con harina. Dejar fermentar 20-30 min. Hornear a temperatura suave con poco vapor. Abrir el tiro al final del horneado.



Baguette rústica

HARINA MEDIA FUERZA W-220	7,5 kg
CR RÚSTICO	2,5 kg
AGUA	7 l
LEVADURA FRESCA AB MAURI	300 g
Tª masa : 25-27 °C	

Amasar hasta obtener una masa fina y elástica. Dividir piezas de 250g. Prefermentar sin heñir durante 45 min. Formar baguettes. Fermentar hasta doblar el volumen. Poner harina sobre la pieza y practicar varios cortes. Hornear a temperatura media-fuerte con poco vapor hasta obtener piezas doradas y crujientes.



Rosca

HARINA FUERZA W-300	7,5 kg
CR RÚSTICO	2,5 kg
AGUA	7,5 l
LEVADURA FRESCA AB MAURI	300 g
Tª masa : 26-28 °C	

Amasar hasta obtener una masa fina y elástica. Reposo en bloque de 60 min. Cortar piezas de 800 g. Heñir con suavidad y reposar 15 min. Practicar con el codo un agujero en la masa formando la rosca. Fermentar en telas enharinadas hasta doblar el volumen. Espolvorear con harina la rosca y cortar siguiendo el círculo. Hornear a temperatura suave con poco vapor. Abrir el tiro al final del horneado.



Barra Gallega

HARINA MEDIA FUERZA W-220	7,5 kg
CR RÚSTICO	2,5 kg
AGUA	7 l
LEVADURA FRESCA AB MAURI	300 g
Tª masa : 25-27 °C	

Amasar hasta obtener una masa fina y elástica. Dividir piezas de 500 g. Prefermentar sin heñir durante 45 min. Formar barras con punta. Fermentar hasta doblar el volumen. Enharinar las barras y practicar varios cortes. Hornear a temperatura suave con poco vapor hasta obtener piezas doradas y crujientes.



Pan de molde rústico

HARINA FUERZA W-300	7,5 kg
CR RÚSTICO	2,5 kg
AGUA	6,5 l
LEVADURA FRESCA AB MAURI	300 g
ACEITE DE OLIVA	300 g
B. TRENNWAX AEROSOL	S/C
Tª masa : 26-28 °C	

Amasar hasta obtener una masa fina y elástica. Dividir piezas de 400 g. Heñir y prefermentar durante 10 min. Formar barros sin puntas y colocar en moldes, previamente untados con Boeson Trennwax aerosol. Fermentar hasta doblar su volumen. Enharinar, practicar cortes y hornear a temperatura media-fuerte con vapor.