

# “RECETA DEL MES”



## Pan Wachauer (Wachauer Laberl) Receta para 60 piezas.

Agradecemos a la Federación Austriaca el envío de esta Receta

Los “Wachauer Laberl” fueron confeccionados por primera vez en 1905 por un panadero de la región llamado Rudolf Schmidl. A los Austriacos les gusta saborear esta especialidad en las tradicionales tabernas de vino llamadas “Heurigen”.



### Preparación de la premasa:

- Harina de centeno (R 960) 211 gr. 9%
- Agua 211 gr. 9%
- Masa madre 23 gr. 1%

La masa madre es una masa madre de centeno; si no se dispone de la misma, fermentar ligeramente con masa en polvo.

Temperatura: -Fresca

Reposo: - De 2 a 4 horas.

### Preparación de la masa

-Harina de trigo	W 700	1.775 gr.	75%
-Harina de centeno	R 960	187 gr.	8%
-Harina de centeno	R 2500	187 gr.	8%
-Agua		1.334 gr.	57%
-Levadura		70 gr.	3%
-Sal		47 gr.	2%
-Malta inactiva		47 gr.	2%
-Emulgente Froster (masa madre)		47 gr.	2%
-Margarina		47 gr.	2%
-Comino		23 gr.	1%

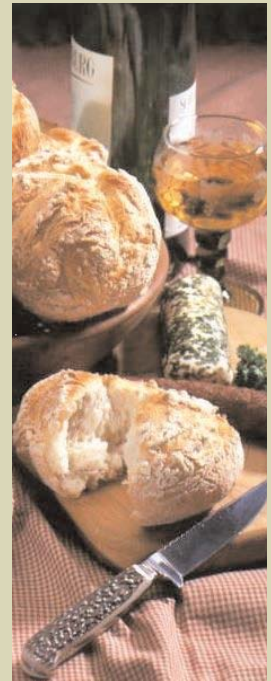
-Tiempo de amasado: 12 min. ( 2-3 min. rápido)

-Temperatura de la masa: 24 ° C.

-Reposo: 10 min.

-Peso de prensado: 2.200 gr.

-Horneado de prensado: 10 min.



--Trocear y espolvorear a ojo en harina de centeno R 960.

-A los  $\frac{3}{4}$  de horneado probar.

-Temperatura del horno (etapas) 230-245° C

-Vaporizar mucho.

-2 Minutos antes de finalizar el horneado abrir el tiro.

-Tiempo de horneado de 18 a 20 minutos.

Si no se trabaja en frío, utilizar emulgente de maíz normal (masa madre) según cantidad recomendada por el fabricante.



Wachau, así se llama el valle Austriaco situado entre las poblaciones de Melk y Krems a orillas del Danubio en la Baja Austria, aproximadamente a 80 kilómetros al este de la capital, Viena. Fue añadido a la lista de la UNESCO de Ciudades culturales y Patrimonio de la Humanidad, en el año 2000. El valle es uno de los más famosos a nivel mundial por la plantación de viñedos y también uno de los valles fluviales más hermosos del mundo. El paisaje es rico en historia y en extraordinarios tesoros culturales. Es el hogar de los famosos panecillos “Wachauer Laberl” que fueron confeccionados por primera vez en 1905 por un panadero de la región