

## Pan de Sant Jordi con Tritordeum

Pan con intenso sabor a sobrasada y nueces, con un toque a queso emmental

Ingredientes (Masa "Sobrasada")	%/harina	gramos
Harina de Tritordeum*	50	800
Harina de Tritordeum integral**	50	800
Agua	59	950
Levadura	4,7	75
Sal	1,875	30
Sobrasada	3,5	600
<b>TOTAL</b>	<b>169</b>	<b>3255</b>

\*harina de tipo T65 con cenizas entre 0,7-0,9%.

\*\*harina de tipo T110 con cenizas entre 1,1-1,3%

Ingredientes (Masa "Queso Emmental")	%/harina	gramos
Harina de Tritordeum*	100	1600
Agua	58	930
Levadura	5,94	95
Sal	1,875	30
Queso emmental rallado	31,25	500
<b>TOTAL</b>	<b>197,065</b>	<b>3155</b>

\*harina de tipo T65 con cenizas entre 0,7-0,9%.

Ingredientes (Masa "Nueces")	%/harina	gramos
Harina de tritordeum integral**	100	1600
Agua	60,6	970
Levadura	6,25	100
Sal	1,25	20
Azúcar	1,875	50
Manteca	9,375	150
Nueces	50	800
<b>TOTAL</b>	<b>229,35</b>	<b>3690</b>

\*\*harina de tipo T110 con cenizas entre 1,1-1,3%



### Proceso

Amasado: Amasar las 3 masas por separado, hasta conseguir masas homogéneas y lisas

Reposo: Dejar reposar cada masa en bloque 30 min.

Laminado de las masas:

- Extender la masa de queso emmental (la amarilla) con rodillo en una placa de madera rectangular de 100x60 cm. Tiene que ocupar toda la placa.
- Extender la masa de sobrasada (la naranja) con rodillo en otra placa de madera rectangular de 100x60 cm., dejando esta vez unos 12 cm de anchura sin masa.
- Extender la masa de nueces con rodillo sobre una mesa de trabajo, hasta conseguir una forma rectangular de 150x60 cm.

Ensamblaje de las masas y cortado:

- Rociar con agua toda la superficie de la masa de queso emmental
- Enrollar la masa de sobrasada en un rodillo, y depositarla sobre la masa de queso emmental, de un borde a otro, dejando así una banda de masa de queso emmental a la vista
- Cortar la banda de masa de queso emmental
- Cortar 4 bandas de 12 cm. del sándwich de masa restante
- Rociar con agua el medio de la masa extendida de nueces, y colocar la banda del sándwich de masa cortado previamente
- Repetir 2 veces este último paso

- Finalmente colocar la última banda de queso emmental

- Asegurar que se vean bien los colores en el lateral del sándwich montado, y si hace falta retocarlo dejando las capas bien separadas entre cada color

- Rociar con agua encima y en los laterales del sándwich formado, y finalmente cerrarlo con la masa de "nueces" que queda en cada lado

- Extender este rollo de masas con las manos para conseguir un largo de 200 cm. Asegurar que el rollo tenga estabilidad y no se caiga por un lateral u otro.

- Cortar con un cuchillo de sierra unas rebanadas de 3 cm de grosor, para llegar a un peso unitario de 240-260 gr.

- Colocar las piezas en plano en bandejas de cocción

- Para un acabado brillante, pintar con huevo líquido

Cocción: Cocer unos 15 min a 230 °C, con 4 segundos de vapor al entrada

