



## RECETA DEL DÍA: TELERA CORDOBESA, POR MANUEL FLECHA

Tras el paréntesis de las vacaciones de verano volvemos a nuestra querida sección de recetas que tanto os apasiona a los visitantes de nuestra web. Para este nuevo curso Manuel Flecha, maestro panadero de ASEMPAN, os trae en esta ocasión la Telera Cordobesa, todo un clásico del sur de nuestro país. Gracias por los mensajes que nos mandáis. Recordad que lo podéis hacer a [prensa@ceopan.es](mailto:prensa@ceopan.es).

TELERA CORDOBESA (Por Manuel Flecha)

Masa con Baja Hidratación

Â

Â

Â

Â



Â

Â Â Â Â Â Â Â Â Â

Â Â Â Â Â Â Â Â Â

Â Â Â Â Â Â Â Â Â Manuel Flecha

Â

## COMPOSICIÃ“N DE LA MASA

Harina de Media Fuerza

1.000 gramos

Agua



450 mililitros

Sal

20Â gramos

Mejorante

c.s.

Masa Madre

200 gramos

Levadura



15 gramos

Â

Â

Â

Â

Â

Â

Â

## PROCESO DE ELABORACIÓN

1. El proceso de amasado se efectúa en dos fases:



Â Â Â a) Se incorporan todos los ingredientes en la amasadora hasta que se mezclen.

Â Â Â b) Introducimos la masa en la refinadora durante un periodo de 4 ã 5 minutos, hasta que quede fina y blanca. La temperatura de la masa debe ser baja (23-24Â°C).

2. Dividir en piezas de 350 gramos.Â

3. Formamos barras cortas. Hacemos 2 cortes profundos y colocamos las piezas en tablas con tela, con el corte hacia la parte de abajo.

4. Fermentamos hasta que doble el volumen inicial.

5. Antes de introducir las piezas en el horno le damos la vuelta.

6. Horneamos a 200Â°C, durante 35 / 40 minutos aproximadamente.



Â