



## **RECETA DEL DÍA: TORTA DE ARANDA, POR FLORINDO FIERRO (Actualizado)**

Aprovechando la concesión de la Marca de Garantía a la Torta de Aranda, queremos hacer un homenaje que recupere su receta de la mano del maestro panadero Florindo Fierro. Hablamos de un excelente producto artesano, que contiene aceite de oliva y es ideal para compartir en la mesa con un buen asado. Dudas y consultas a [prensa@ceopan.es](mailto:prensa@ceopan.es).

### TORTA DE ARANDA (Por Florindo Fierro)

Masa con hidratación moderada

Â

Â

Â



Â Â Â Â Â

Â Â Â Â Â Â

Â

Â Â Â Â Â Â Â Florindo Fierro

## INGREDIENTES

Harina de Media Fuerza (W=180, P/L=0,6)

1.000 gramos

Agua

600 centilitros



Sal

20 gramos

Masa Madre

200 gramos

Mejorante

SC

Levadura

20 gramos



Aceite de Oliva Virgen (rociar antes de hornear)

Â

Â

Â

Â

Â

Â

Â

Â



Â

Â

Â

## PROCESO DE ELABORACIÃ“N

1. Amasar todo junto menos el aceite, hasta conseguir una masa fina y elÃ¡stica. La temperatura del final del amasado debe ser de 22Â°C-24Â°C.
2. Dividir en piezas de 400 gramos, bolear y dejarlas reposar durante 30 minutos.
3. Cubrir las bolas con aceite de oliva virgen y aplastarlas.Â
4. Dejar fermentar las piezas durante 1 hora, hasta que doble el volumen.
5. Hornear con poco vapor a 210Â° C de temperatura durante 25 minutos.



Â

Â

Â

Â

Â

Â