

Resumen:

La invención se relaciona con un método para preparar productos de panadería cocidos resistentes al moho que comprende cocinar una masa obtenida mediante un método de panificación del tipo esponja y masa utilizando un *poolish*, que contiene de 20 a 55 g/L de etanol, preferiblemente de 35 a 50 g/L de etanol y comprende, después de la cocción, la etapa de aplicar una solución a la superficie del producto de panadería cocido, que comprende un fermento activo y/o una levadura activa.