

REIVINDICACIONES

1. Un método para preparar productos de panadería cocidos resistentes al moho caracterizado porque comprende:
 - una etapa de cocción de una masa, en donde dicha masa es obtenida por un método de panificación del tipo esponja y masa utilizando un *poolish* que contiene de 20 a 55g/L de etanol, y en donde, en dicho método de panificación del tipo esponja y masa, dicho *poolish* se incorpora junto con todos los ingredientes de panificación en la etapa de amasado, y, después de la cocción,
 - una etapa de aplicación de una composición que comprende un fermento vivo sobre la superficie del producto de panadería cocido.
2. El método según se reivindica en la Reivindicación 1, caracterizado porque el *poolish* contiene de 35 a 50 g/L de etanol.
3. El método según se reivindica en la Reivindicación 1 o 2, caracterizado porque el *poolish* se obtiene por maduración de una composición que comprende harina, agua, dicha maduración se lleva a cabo mediante una levadura seleccionada del grupo que comprende levadura de vino, levadura de cerveza y levadura de panadería.
4. El método según la Reivindicación 3, caracterizado porque la composición que comprende harina y agua también comprende azúcar y enzimas.
5. El método según se reivindica en la Reivindicación 3, caracterizado porque la levadura se obtiene por cultivo de la cepa *Saccharomyces cerevisiae*.
6. El método según se reivindica en la Reivindicación 3, caracterizado porque el tiempo de maduración del *poolish* es de 4 horas a 24 horas.
7. El método según se reivindica en la Reivindicación 3, caracterizado porque la harina del *poolish* representa del 20 al 65 % del total de la harina.
8. El método según la Reivindicación 7, caracterizado porque la harina del *poolish* representa del 25 al 55% de la harina total.
9. El método según la Reivindicación 7, caracterizado porque la harina del *poolish* representa el 30 o el 50% de la harina total.

10. El método según se reivindica en alguna de las Reivindicaciones 1 a 9, caracterizado porque el fermento vivo aplicado sobre la superficie del producto de panadería cocido es un fermento para harina de panadería, seleccionado del grupo que comprende harina de trigo, harina de trigo duro, harina de centeno, harina de centeno blanco o harina de trigo sarraceno.
11. El método según la Reivindicación 10, caracterizado porque la harina de trigo es harina de trigo duro y la harina de centeno es harina de centeno blanco.
12. El método según se reivindica en cualquiera de las Reivindicaciones 1 a 11, caracterizado porque la composición de fermento vivo está en una proporción de 2 a 8 g de fermento líquido con materia seca del 15 al 20% sobre una superficie de producto de panadería cocido de 1200 a 1900 cm².
13. El método según la Reivindicación 12, caracterizado porque la composición de fermento vivo se aplica en una proporción de 4 a 6 g.
14. El método según se reivindica en alguna de las Reivindicaciones 1 a 13, caracterizado porque la composición de fermento vivo se aplica por inmersión o pulverización.
15. El método según se reivindica en alguna de las Reivindicaciones 1 a 14, para preparar pan fermentado, pan para sándwich, pan de leche, brioche o bollos.