

## Barra al estilo gallego “clean label” con REX RUSTICO

Harina de trigo de media fuerza	9,000 kg
REX RUSTICO	1,000 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	7,500 kg
Total	17,900 kg

### Proceso de elaboración

- Mezclar la harina y REX RUSTICO con 6,500 kg de agua y dejar reposar 20 – 30 minutos (la autólisis no es necesaria, pero acorta el amasado y mejora el producto final). Añadir la sal y la levadura y amasar añadiendo gradualmente el resto del agua hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 60 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,300 kg – 0,350 kg.
- Reposo tras bolear unos 40 minutos.
- Formar barras alargadas con punta sin apretar y sin desgasificar.
- Fermentar durante 30 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante 30 – 35 minutos (según el tamaño de la pieza).

