

## Barra ao estilo galego “clean label” com REX RUSTICO

Farinha de trigo de média força	9,000 kg
REX RUSTICO	1,000 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	7,500 kg
Total	17,900 kg

### Processo de elaboração

- Misturar a farinha e REX RUSTICO com 6,500 kg de água e deixar repousar 20 – 30 minutos (a autólise não é necessária, mas encurta a amassadura e melhora o produto final). Adicionar o sal e a levedura e amassar adicionando gradualmente a água restante até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 60 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,300 kg – 0,350 kg.
- Repouso após bolear cerca de 40 minutos.
- Formar barras alongadas com ponta sem apertar e sem desgaseificar.
- Fermentar durante 30 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 220 °C durante 30 – 35 minutos (segundo o tamanho da peça).

