

Barra artesana con trigo duro con REX DURUM

Harina de trigo de media fuerza	9,000 kg
REX DURUM	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 DURUM 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: 24 °C.
- Reposo en bloque: 90 – 120 minutos.
- Dividir y bolear suavemente piezas de 0,300 kg – 0,350 kg.
- Reposo tras bolear unos 60 minutos.
- Formar barras alargadas sin apretar y sin desgasificar.
- Fermentar durante 20 – 30 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con poco vapor), bajando a 210 °C durante 35 minutos (según el tamaño de la pieza).

