

Barra artesanal com trigo duro com REX DURUM

Farinha de trigo de média força	9,000 kg
REX DURUM	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 DURUM 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: 24 °C.
- Repouso em bloco: 90 – 120 minutos.
- Dividir e bolear suavemente peças de 0,300 kg – 0,350 kg.
- Repouso após bolear cerca de 60 minutos.
- Formar barras alongadas sem apertar e sem desgaseificar.
- Fermentar durante 20 – 30 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 240 °C (com pouco vapor), baixando para 210 °C durante 35 minutos (segundo o tamanho da peça).

