

Barra de cuatro picos con CRAFT-MALZ y REX DURUM

Harina de trigo de media fuerza	10,000 kg
CRAFT-MALZ	1,000 kg
REX DURUM	0,500 kg
Sésamo	0,300 kg
Sal	0,210 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	8,000 kg
Cebolla deshidratada	0,200 kg
Total	20,360 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto la cebolla deshidratada) hasta conseguir una masa fina y elástica. Añadir la cebolla 2 minutos antes de finalizar el amasado.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 90 minutos.
- Dividir piezas de 0,350 kg o del tamaño deseado y formar barras con punta.
- Fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación a 26 °C y 75% H.R.
- Para hacer los cuatro picos, cortar las puntas y separarlas ligeramente.
- Cocer de entrada a 230 °C, bajando a 190 °C durante 40 minutos (según el tamaño de la pieza).

