

## Barra rústica com azeitonas com REX RUSTICO

Farinha de trigo de média força	9,000 kg
REX RUSTICO	1,000 kg
Orégãos	0,030 kg
Azeite	0,300 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,060 kg
Água	7,400 kg
<u>Azeitonas pretas sem caroço</u>	<u>2,000 kg</u>
Total	19,990 kg

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto as azeitonas) até conseguir uma massa fina e elástica. Adicionar as azeitonas no final da amassadura.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 14 – 18 horas a 5 °C.
- Deixar repousar 2 ou 3 horas à temperatura ambiente.
- Estender a massa sobre um tabuleiro com farinha, dividir peças de 0,150 kg – 0,200 kg e formar barras alongadas com ponta sem apertar e sem desgaseificar.
- Fermentar durante 15 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 80% H.R.
- Cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 220 °C durante 20 minutos (segundo o tamanho da peça).

