

Barra rústica

con REX DURUM y MASA MADRE ESPELTA

Esponja de trigo

Harina de trigo	2,000 kg
Levadura	0,040 kg
Agua	2,000 kg
Total	4,040 kg

- Mezclar los ingredientes durante 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 25 °C
- Reposo en bloque: 3 horas a temperatura ambiente o toda la noche en nevera.

Masa

Harina de trigo	5,000 kg
Esponja de trigo	4,000 kg
Sémola de trigo	1,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
MASA MADRE ESPELTA	1,000 kg
Sal	0,170 kg
Levadura	0,130 kg
Agua	5,600 kg
Total	17,900 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque: 60 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,350 kg.
- Reposo tras bolear: 10 minutos.
- Formar barras alargadas con punta y rebozar con harina de trigo.
- Fermentar durante 70 minutos en cámara de fermentación a 23 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 235 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante 28 minutos.

