

Barra rústica con aceitunas con REX RUSTICO

Harina de trigo de media fuerza	9,000 kg
REX RUSTICO	1,000 kg
Orégano	0,030 kg
Aceite de oliva	0,300 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,060 kg
Agua	7,400 kg
<u>Aceitunas negras sin hueso</u>	<u>2,000 kg</u>
Total	19,990 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto las aceitunas) hasta conseguir una masa fina y elástica. Añadir las aceitunas al final del amasado.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 14 – 18 horas a 5 °C.
- Dejar reposar 2 o 3 horas a temperatura ambiente.
- Extender la masa sobre un tablero con harina, dividir piezas de 0,150 kg – 0,200 kg y formar barras alargadas con punta sin apretar y sin desgasificar.
- Fermentar durante 15 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 80% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante 20 minutos (según el tamaño de la pieza).

