

## Bases de pizza con REX MILANO e IDEAL

Harina de trigo de media fuerza	7,000 kg
REX MILANO	3,000 kg
IDEAL	0,020 kg
Aceite de oliva	0,500 kg
Sal	0,080 kg
Levadura	0,100 kg
Agua	7,000 kg
<b>Total</b>	<b>17,700 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Reposo tras bolear: 180 minutos en la nevera cubiertas con plástico.
- Formar piezas redondas, aplanarlas y colocarlas en bandejas.
- Fermentar durante unos 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Marcar la masa clavando los dedos untados con aceite de oliva y cocer a 250 °C (con vapor) durante 5 – 7 minutos.

