

## Bruschetta

com REX DURUM e IREKS TOAST PLUS 10%

Farinha de trigo de força	8,500 kg
REX DURUM	1,000 kg
IREKS TOAST PLUS 10%	0,500 kg
ANTISCHIM	0,030 kg
Sal	0,100 kg
Levedura	0,200 kg
Água	6,000 kg
<b>Total</b>	<b>16,330 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,600 kg, bolear e deixar repousar 10 minutos.
- Formar as peças, colocá-las em formas ovais de 25 x 17 cm e pressionar.
- Fermentar durante cerca de 90 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 220 – 230 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante cerca de 40 minutos. A temperatura interna do pão deve ser de 95 °C para que se considere cozido.
- Deixar arrefecer aprox. 3 horas, fatiar e embalar.

