

Bruschetta

con REX DURUM e IREKS TOAST PLUS 10%

Harina de trigo de fuerza	8,500 kg
REX DURUM	1,000 kg
IREKS TOAST PLUS 10%	0,500 kg
ANTISCHIM	0,030 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	6,000 kg
Total	16,330 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,600 kg, bolear y dejar reposar 10 minutos.
- Formar las piezas, colocarlas en moldes ovalados de 25 x 17 cm y presionar.
- Fermentar durante unos 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 220 – 230 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 40 minutos. La temperatura interna del pan debe ser de 95 °C para que esté cocido.
- Dejar enfriar aprox. 3 horas, rebanar y embolsar.

