

Cesta de Pascua con REX CHÍA

Harina de trigo	5,000 kg
REX CHÍA	5,000 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	5,500 kg
Total	15,700 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta obtener una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 28 °C.
- Reposo en bloque: 25 minutos.
- Dividir en piezas de 0,100 kg y formar barras.
- Trenzar tres barras, formar un anillo y colocar en bandejas con papel de horno.
- Pintar con huevo, colocar un huevo cocido coloreado y espolvorear con sésamo y azúcar en grano o bolado.
- Cocer a 180 °C (con vapor) durante 28 minutos.

