

## Cesto da Páscoa com REX CHÍA

Farinha de trigo	5,000 kg
REX CHÍA	5,000 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	5,500 kg
<b>Total</b>	<b>15,700 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 28 °C.
- Repouso em bloco: 25 minutos.
- Dividir em peças de 0,100 kg e formar barras.
- Entrançar três barras, formar um anel e colocar em tabuleiros com papel de forno.
- Pintar com ovo, colocar um ovo cozido colorido e polvilhar com sésamo e açúcar perlado.
- Cozer a 180 °C (com vapor) durante 28 minutos.

