

Chapata

com IREKS CIABATTA

Farinha de trigo	10,000 kg
IREKS CIABATTA	1,000 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água	8,000 kg
Total	19,400 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco cerca de 90 minutos.
- Estender a massa sobre um tabuleiro com farinha e desgaseificar ligeiramente com a ponta dos dedos.
- Dividir e formar peças tipo chapata do tamanho desejado.
- Fermentar durante 30 – 40 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante 40 – 45 minutos (segundo o tamanho da peça).

