

Chapata

con IREKS CIABATTA

Harina de trigo	10,000 kg
IREKS CIABATTA	1,000 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	7,500 kg
Total	18,900 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque unos 90 minutos.
- Extender la masa sobre un tablero con harina y desgasificar ligeramente con la punta de los dedos.
- Dividir y formar piezas tipo chapata del tamaño deseado.
- Fermentar durante 30 – 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 210 – 215 °C durante unos 45 minutos (según el tamaño de la pieza).

