

# Chapata

## con IREKS CIABATTA

|                 |           |
|-----------------|-----------|
| Harina de trigo | 10,000 kg |
| IREKS CIABATTA  | 1,000 kg  |
| Sal             | 0,200 kg  |
| Levadura        | 0,200 kg  |
| Agua            | 8,000 kg  |
| Total           | 19,400 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 de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 40 – 45 minutos (según el tamaño de la pieza).

