

Chapata rústica con REX DURUM

Harina de trigo	8,500 kg
REX DURUM	1,500 kg
Sal	0,210 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	8,500 kg
Total	18,860 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes, añadiendo el agua gradualmente, hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Dar un pliegue sencillo y dejar reposar en bloque 90 minutos.
- Extender la masa sobre un tablero con harina, dividir y formar piezas tipo chapata del tamaño deseado.
- Tamizar abundantemente con harina, sémola de trigo o con el mismo mix.
- Fermentar durante 30 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 60% H.R.
- Cocer de entrada a 230 – 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 40 minutos (según el tamaño de la pieza).

