

Coca de chicharrones con CRAFT-MALZ

Harina de trigo de media fuerza	0,763 kg
CRAFT-MALZ	0,030 kg
Mantequilla (fundida a 30 °C)	0,037 kg
Sal	0,018 kg
Agua (fría de la nevera)	0,440 kg
Vinagre	0,006 kg
Mantequilla	0,500 kg
Pasta de chicharrones	0,223 kg
Azúcar	0,193 kg
Chicharrones	0,143 kg
Azúcar	0,134 kg
Canela	0,005 kg
Piñones	0,050 kg
Total	2,542 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes del primer bloque hasta conseguir una masa lisa y elástica. Dejar reposar en la nevera hasta el día siguiente.
- Mezclar la mantequilla, la pasta de chicharrones y el azúcar.
- Dar 6 pliegues sencillos o 2 pliegues sencillos y 2 dobles a la masa y laminar a 4 mm de grosor.
- Cortar piezas del tamaño deseado, espolvorear con la mezcla de mantequilla, chicharrones y azúcar, y añadir los piñones.
- Cocer a 180 °C durante 20 minutos.

