

Coca salada con verduras con REX MILANO y PREBACK

Harina de trigo de media fuerza	7,000 kg
REX MILANO	3,000 kg
PREBACK	0,100 kg
Aceite de oliva	0,800 kg
Sal	0,080 kg
Levadura	0,170 kg
Agua (aprox.)	6,000 kg
Total	17,150 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque: 20 – 25 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,300 kg.
- Reposo tras bolear: 20 minutos.
- Formar barrotos largos.
- Fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Aplanar y marcar las piezas clavando los dedos untados con aceite de oliva y decorar con el condimento deseado.
- Fermentar durante 15 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 220 °C (con vapor) durante 25 minutos.

