

Crackers

com REX CHÍA / REX CHÍA CL

Farinha de trigo	1,000 kg
REX CHÍA / REX CHÍA CL	1,000 kg
Azeite de oliva	0,060 kg
Levedura	0,060 kg
Água	1,000 kg
Total	3,160 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Repouso em bloco cerca de 30 – 40 minutos.
- Laminar uma “manta” de 1 mm de espessura, cortar e colocar em tabuleiros ligeiramente untados com manteiga.
- Fermentar durante cerca de 20 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 230 °C (sem vapor e com o registo aberto) durante 12 – 15 minutos.

