

Crackers

com REX SOVIGRAINS

Farinha de trigo	5,000 kg
REX SOVIGRAINS	5,000 kg
Levedura	0,300 kg
Água	7,000 kg
Margarina/Manteiga	2,160 kg
Total	19,460 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes com mais tempo em velocidade lenta do que em rápida até conseguir uma massa homogénea. Seguidamente, adicionar a margarina ou a manteiga e misturar em velocidade lenta até homogeneizar.
- Temperatura da massa: 24 – 25 °C.
- Repouso em bloco cerca de 30 minutos.
- Laminar uma “manta” com 4 – 5 mm de espessura, cortar e colocar em tabuleiros ligeiramente untados com manteiga e polvilhados abundantemente com flocos de aveia.
- Pulverizar a superfície com água e polvilhar com o topping desejado (sementes de abóbora, sementes de papoila, sementes de girassol, queijo ralado, sésamo branco, etc.).
- Fermentar durante cerca de 30 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Picar a massa com um rolo de picar massa (pica miolos) e cortar em retângulos de 10 x 5 cm.
- Cozer de entrada a 210 °C (sem vapor e com o registo aberto), baixando para 180 °C durante 40 minutos.

