

Crackers

con REX CHÍA / REX CHÍA CL

Harina de trigo	1,000 kg
REX CHÍA / REX CHÍA CL	1,000 kg
Aceite de oliva	0,060 kg
Levadura	0,060 kg
Agua	1,000 kg
Total	3,160 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Reposo en bloque unos 30 – 40 minutos.
- Laminar una “manta” de 1 mm de grosor, cortar y colocar en bandejas ligeramente untadas con mantequilla.
- Fermentar durante unos 20 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cocer a 230 °C (sin vapor y con el tiro abierto), durante 12 – 15 minutos.

