

Crackers

con REX SOVIGRAINS

Harina de trigo	5,000 kg
REX SOVIGRAINS	5,000 kg
Levadura	0,300 kg
Agua	7,000 kg
Margarina/Mantequilla	2,160 kg
Total	19,460 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes con más tiempo en velocidad lenta que en rápida hasta conseguir una masa fina y homogénea. A continuación, añadir la margarina o la mantequilla y mezclar a velocidad lenta hasta homogeneizar.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Laminar una “manta” de 4 – 5 mm de grosor, cortar y colocar en bandejas ligeramente untadas con mantequilla y espolvoreadas abundantemente con copos de avena.
- Pulverizar la superficie con agua y espolvorear con el topping deseado (semillas de calabaza, semillas de amapola, semillas de girasol, queso rallado, sésamo blanco, etc.).
- Fermentar durante unos 30 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Pinchar la masa con un erizo y cortar en rectángulos de 10 x 5 cm.
- Cocer de entrada a 210 °C (sin vapor y con el tiro abierto), bajando a 180 °C durante 40 minutos.

