

## Crispies de maíz con IREKS MAÍZ e IDEAL FROST

Harina de trigo	2,000 kg
IREKS MAÍZ	3,000 kg
IDEAL FROST	0,075 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,250 kg
Agua (aprox.)	2,800 kg
<b>Total</b>	<b>8,165 kg</b>

Margarina para pliegues: 0,300 kg por kg de masa.

Corn flakes	C/S
Chili en polvo	C/S
Pimentón picante	C/S

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Dar tres pliegues sencillos. Sobre cada pliegue esparcir uniformemente los corn flakes y, opcionalmente, el chili en polvo o el pimentón picante. Tras el último pliegue, dejar reposar la masa en la nevera 15 minutos.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor, humedecer y rebozar con corn flakes y queso Emmental rallado.
- Cortar triángulos pequeños (tamaño snack) y congelar.
- Descongelar y fermentar hasta que las piezas doblen su grosor.
- Cocer de entrada a 240 °C, bajando a 200 °C durante unos 15 minutos. Abrir el tiro a media cocción.

