

# Croissants con semillas y quinoa con REX QUINOA y PREBACK

Harina de trigo de media fuerza	6,000 kg
REX QUINOA	4,000 kg
PREBACK	0,100 kg
Azúcar	0,600 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,600 kg
Agua	5,600 kg
Total	16,940 kg

Margarina o mantequilla para pliegues: 0,250 kg por kg de masa.

## Topping

Sémola de maíz amarillo y sésamo blanco (2:1)

## Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea (amasado corto).
- Temperatura de la masa: máx. 20 – 22 °C.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar unos 20 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 8 mm de grosor, cortar triángulos del tamaño deseado y formar los croissants.
- Humedecer y rebozar con el topping\*.
- Fermentar durante unos 90 minutos en cámara de fermentación a 26 °C y 75% H.R.
- Cocer a 180 °C durante unos 20 minutos. Abrir el tiro 10 minutos antes de finalizar la cocción.

\* Una vez rebozados con el topping, es posible congelar los croissants y utilizarlos más adelante.

