

Fajitas

com IREKS CIABATTA

Farinha de trigo	3,000 kg
IREKS CIABATTA	1,000 kg
Sêmola de trigo duro	6,000 kg
Azeite	1,000 kg
Açúcar	0,300 kg
Sal	0,150 kg
Água a 12 °C	4,500 kg
Total	15,950 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 20 °C.
- Dividir a massa em empelos de 2,500 kg, bolear e deixar repousar 10 minutos.
- Laminar uma “manta” o mais fina possível, picar com um rolo de picar massa (pica miolos) e cortar peças redondas com um corta massas ou uma forma.
- Colocar as peças sem ser deformadas no descarregador com farinha e deixar repousar cerca de 15 minutos.
- Cozer a 270 °C (com vapor) durante 25 – 30 segundos.

