

Fajitas

con IREKS CIABATTA

Harina de trigo	3,000 kg
IREKS CIABATTA	1,000 kg
Sémola de trigo duro	6,000 kg
Aceite de oliva	1,000 kg
Azúcar	0,300 kg
Sal	0,150 kg
Agua a 12 °C	4,500 kg
Total	15,950 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 20 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,500 kg, bolear y dejar reposar 10 minutos.
- Laminar una “manta” lo más fina posible, pinchar con un erizo y troquelar piezas redondas con un cortapastas o un molde.
- Colocar las piezas sin que se deformen en el cargador con harina y dejar reposar unos 15 minutos.
- Cocer a 270 °C (con vapor) durante 25 – 30 segundos.

