

## Fogaça

com REX SOVIGRAINS, MALTA BACKEXTRAKT  
e MASA MADRE CENTENO

### Esponja maltada

Farinha de trigo	0,500 kg
Sêmola de trigo duro	0,500 kg
MALTA BACKEXTRAKT	0,100 kg
Levedura	0,020 kg
Água	1,000 kg
<b>Total</b>	<b>2,120 kg</b>

- Misturar os ingredientes a velocidade lenta durante cerca de 6 minutos.
- Temperatura da massa: 22 – 24 °C
- Repouso em bloco durante cerca de 4 horas à temperatura ambiente e finalmente no frigorífico.

### Remolho

REX SOVIGRAINS	4,000 kg
Água a 35 °C	4,000 kg
<b>Total</b>	<b>8,000 kg</b>

- Deixar repousar 2 -3 horas.

### Massa

Remolho	8,000 kg
Farinha de trigo	3,000 kg
Esponja maltada	2,120 kg
Farinha de centeio	2,000 kg
MASA MADRE CENTENO	0,300 kg
IREKS UNI PLUS	0,200 kg
Sal	0,040 kg
Levedura	0,100 kg
Água	2,500 kg
<b>Total</b>	<b>18,260 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 27 °C.
- Repouso em bloco cerca de 50 minutos.
- Dividir peças de 0,650 kg, bolear e colocar com a enroladura para baixo em bannetons redondos.
- Fermentar durante 50 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Virar e cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 55 – 60 minutos.

