

Krustis con trigo duro con REX DURUM

Harina de trigo de media fuerza	9,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
Aceite vegetal	0,200 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	6,000 kg
Total	16,600 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: aprox. 25 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir la masa en pastones de 1,200 kg, bolear y dejar reposar unos 10 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,040 kg) y dejar reposar unos minutos.
- Sobreponer dos piezas, colocarlas sobre harina de trigo y formar barrotecortos.
- Fermentar con el cierre hacia abajo durante 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, girar las piezas sobre una bandeja y volver a enharinar (opcional).
- Cocer de entrada a 230 °C (con mucho vapor), bajando a 220 °C durante 20 – 22 minutos.

