

Mini baguettes de avena (22%) con REX AVENA y MASA MADRE LÍQUIDA

Harina de trigo	5,000 kg
Sémola de trigo duro	2,500 kg
REX AVENA	2,500 kg
MASA MADRE LÍQUIDA	0,200 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua	6,700 kg
Total	17,250 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos
- Dividir y bolear piezas de 0,250 kg.
- Reposo tras bolear: 20 minutos.
- Formar las piezas tipo mini baguettes y rebozar con REX AVENA.
- Fermentar durante 12 – 16 horas a 5 °C.
- Cortar y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante 25 – 30 minutos.

