

## Mini chapatas con REX KORN

Harina de trigo de media fuerza	5,000 kg
REX KORN	5,000 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Levadura	0,300 kg
Agua	6.800 kg
<b>Total</b>	<b>17,300 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes, añadiendo el agua poco a poco, hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 60 minutos.
- Extender la masa sobre un tablero con harina y, si se desea, humedecer con agua y rebozar con IREKS-TOPPING (presionando levemente con las manos).
- Cortar piezas cuadradas de aprox. 0,040 kg.
- Fermentar durante unos 20 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 230 °C (con vapor) durante unos 20 minutos. Abrir el tiro 5 minutos antes de finalizar la cocción.

