

## Mini focaccias con REX MILANO y REX DURUM

Harina de trigo	6,500 kg
REX MILANO	2,500 kg
REX DURUM	1,000 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,225 kg
Agua (aprox.)	6,500 kg
Total	17,025 kg

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque unos 90 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,200 kg para moldes de 14 cm de diámetro.
- Aplanar las piezas con los dedos untados con aceite de oliva y decorar con especias, aceitunas troceadas y queso rallado.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 18 minutos.

