

Mini panecillos con verduras con REX MILANO

| | |
|-----------------|----------------|
| Harina de trigo | 3,000 kg |
| REX MILANO | 2,000 kg |
| Aceite de oliva | 0,150 kg |
| Sal | 0,020 kg |
| Levadura | 0,075 kg |
| Agua (aprox.) | 2,750 kg |
| Tomillo | 0,010 kg |
| Ajo en polvo | 0,010 kg |
| <hr/> Total | <hr/> 8,015 kg |

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto el tomillo y el ajo en polvo) hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir el tomillo y el ajo 2 minutos antes de finalizar el amasado.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque: 60 minutos en cubetas engrasadas con aceite.
- Dejar fermentar la masa en frío hasta el día siguiente.
- Extender la masa sobre un tablero con harina, dividir piezas de 0,020 kg, formar y dejar reposar 30 minutos.
- Cocer de entrada a 220 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 12 minutos. Abrir el tiro 2 minutos antes de finalizar la cocción.

