

Pan Casereccio con REX DURUM

Esponja

Harina de trigo de media fuerza	2,000 kg
Levadura	0,010 kg
Agua	2,000 kg
Total	4,010 kg

- Mezclar los ingredientes hasta obtener una “papilla” fina y homogénea.
- Fermentar unas 2 horas a 25 – 28 °C y guardar en la nevera durante 12 – 16 horas.

Masa

Harina de trigo de media fuerza	7,500 kg
REX DURUM	1,500 kg
Esponja	4,010 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Sal	0,220 kg
Levadura	0,100 kg
Agua (aprox.)	5,000 kg
Total	18,530 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 25 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,700 kg.
- Reposo tras bolear: 15 minutos.
- Estirar una barra sobre un tablero con harina y formar un nudo.
- Colocar las piezas con el cierre hacia arriba en telas abundantemente enharinadas y dejar fermentar en frío a 5 °C durante 16 – 18 horas.
- Girar y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 60 minutos.

