

# Pan

## con REX SOVIGRAINS

### Remojo

REX SOVIGRAINS	5,000 kg
Agua a 45 °C	5,000 kg
<b>Total</b>	<b>10,000 kg</b>

- Dejar reposar 2 – 3 horas.

### Masa

Remojo	10,000 kg
Harina de trigo	5,000 kg
Levadura	0,100 kg
Agua	2,300 kg
<b>Total</b>	<b>17,400 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes con más tiempo en velocidad lenta que en rápida hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 28 – 29 °C.
- Reposo en bloque: 30 – 40 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,650 – 0,875 kg.
- Formar las piezas en forma de “chusco” u hogaza.
- Rebozar con REX SOVIGRAINS.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 50 - 65 minutos (según el tamaño de la pieza).

