

Pan con beicon y queso al estilo italiano con REX MILANO

Harina de trigo	6,000 kg
REX MILANO	4,000 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Sal	0,030 kg
Levadura	0,300 kg
Agua (aprox.)	5,500 kg
Beicon a dados (fritos)	1,200 kg
Queso rallado	1,200 kg
Total	18,430 kg

Topping

Sésamo

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto el beicon a dados y el queso rallado) hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir el beicon y el queso al final del amasado.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir piezas de 0,450 kg.
- Formar las piezas en forma de “chusco”, humedecer la superficie y rebozar con sésamo.
- Colocar las piezas en bandejas y fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, hacer un corte longitudinal y espolvorear queso rallado por encima.
- Cocer de entrada a 230 °C (con poco vapor), bajando a 200 °C durante 30 – 35 minutos. Abrir el tiro 10 minutos antes de finalizar la cocción.

