

Pan con hierbas aromáticas, especias y queso

con REX MILANO

Masa

Harina de trigo	5,000 kg
REX MILANO	5,000 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Levadura	0,300 kg
<u>Agua</u>	<u>5,000 kg</u>
Total	15,700 kg

Mezcla de hierbas aromáticas, especias y queso

Mozzarella rallada	5,000 kg
Mantequilla (pomada)	0,500 kg
<u>Hierbas aromáticas, sal, pimienta, ajo y perejil picado</u>	<u>C/S</u>
Total	5,500 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque: aprox. 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Reposo tras bolear: aprox. 10 minutos.
- Formar las piezas y fermentar durante 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Precocer a 230 °C, bajando a 200 °C, durante unos 20 minutos.
- Cortar el pan en cuadrados sin llegar al fondo.
- Mezclar la mantequilla, las hierbas aromáticas, la sal, la pimienta, el ajo y el perejil picado y rellenar los huecos. A continuación, poner la mozzarella rallada.
- Envolver las piezas en papel de horno y cocer a 230 °C, bajando a 200 °C, durante 10 minutos.
- Sacar el papel de horno y cocer 10 minutos más.

