

Pan con trigo sarraceno al estilo italiano con REX SARRACENO y REX MILANO

Harina de trigo	3,500 kg
Harina de centeno	1,000 kg
REX SARRACENO	3,500 kg
REX MILANO	2,000 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Levadura	0,250 kg
Agua (aprox.)	5,900 kg
<u>Pimientos y guindillas en aceite</u>	<u>0,800 kg</u>
Total	17,150 kg

Topping

Sésamo	1,000 kg
Queso Gouda	0,350 kg
Queso Emmental	0,350 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto los pimientos y las guindillas en aceite) hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir los pimientos y las guindillas al final del amasado.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Formar piezas ligeramente ovaladas, humedecer la superficie y rebozar con el topping.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno, congelar durante unos 30 minutos y traspasar directamente a cámara de frío positivo para dejar fermentar hasta el día siguiente.
- Una vez fermentadas, cortar las piezas al gusto y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 30 – 35 minutos. Abrir el tiro transcurridos 4 minutos desde el inicio de la cocción.

