

# Pan cuadrado

## con REX MILANO y MALZPERLE PLUS

Harina de trigo de media fuerza	7,500 kg
REX MILANO	2,500 kg
MALZPERLE PLUS	0,150 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,250 kg
Agua	5,600 kg
Total	16,100 kg

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,220 kg.
- Reposo tras bolear: 35 minutos.
- Humedecer y rebozar las piezas con sémola de maíz, aplanarlas con el cierre hacia abajo y hacer un corte profundo en cruz en el centro, de modo que se puedan extraer los extremos hacia fuera.
- Fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 80% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante 15 – 20 minutos.

