

## Pan de hamburguesa rústico con trigo duro con REX DURUM e IREKS TOAST PLUS 10%

Harina de trigo	9,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
IREKS TOAST PLUS 10%	0,500 kg
Aceite vegetal	0,110 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,450 kg
Agua	6,000 kg
<b>Total</b>	<b>17,160 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 24 – 26 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,400 kg, bolear y dejar reposar 5 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,080 kg), bolear, humedecer y rebozar el cierre con REX DURUM.
- Colocar las piezas en telas y fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R.
- Girar las piezas, colocarlas en bandejas con papel de horno y cocer de entrada a 220 °C (con vapor), bajando a 195 °C durante 10 – 12 minutos.

