

## Pan especial biológico tipo chapata con BIO CIABATTA

BIO CIABATTA	10,000 kg
Levadura*	0,150 kg
Agua (aprox.)	7,500 kg
<b>Total</b>	<b>17,650 kg</b>

\* La levadura a emplear no debe contener organismos genéticamente modificados (OGM).

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque unos 90 minutos.
- Extender la masa sobre un tablero con harina y desgasificar ligeramente con la punta de los dedos.
- Dividir y formar piezas tipo chapata del tamaño deseado.
- Fermentar durante 30 – 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 40 minutos (según el tamaño de la pieza).

Para poder denominar bio/biológico, eco/ecológico u orgánico a este pan, el elaborador y el comercializador deben estar inscritos en el organismo responsable de la Comunidad Autónoma correspondiente.

