

Pan rústico con semillas al estilo mediterráneo

con REX MILANO y REX DURUM

Remojo

Semillas de calabaza	1,000 kg
Linaza	0,600 kg
Agua a unos 40 °C	1,000 kg
Total	2,600 kg

- Mezclar los ingredientes y dejar reposar aprox. 1 hora.

Masa

Harina de trigo	6,000 kg
Remojo	2,600 kg
REX MILANO	2,000 kg
Sémola de trigo duro	1,300 kg
REX DURUM	0,700 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Sal	0,120 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	5,900 kg
Tomates en aceite	1,000 kg
Queso rallado	0,800 kg
Total	20,820 kg

Topping

Sésamo, semillas de calabaza y linaza (3·1·1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto los tomates en aceite y el queso rallado) hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir los tomates y el queso al final del amasado.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,480 kg, humedecer la superficie y rebozar con el topping.
- Colocar las piezas con el cierre hacia abajo en telas y fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, cortar al gusto y dejar reposar unos minutos.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 30 – 35 minutos. Abrir el tiro transcurridos 2 minutos desde el inicio de la cocción.

