

## Pan rústico con semillas con CORN-PEPP y REX RUSTICO

Harina de trigo de media fuerza	7,000 kg
CORN-PEPP	2,000 kg
REX RUSTICO	1,000 kg
Sal	0,160 kg
Levadura	0,100 kg
Agua	7,800 kg
<b>Total</b>	<b>18,060 kg</b>

### Topping

IREKS-TOPPING

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 14 – 18 horas a 5 °C.
- Dejar reposar 2 o 3 horas a temperatura ambiente.
- Extender la masa sobre un tablero con harina, humedecer y rebozar la superficie con IREKS-TOPPING.
- Dividir y formar piezas tipo chapata, hacer un corte profundo en medio de las piezas e introducir los extremos a través del orificio.
- Fermentar durante 10 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 80% H.R.
- Cocer de entrada a 220 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 30 – 35 minutos (según el tamaño de la pieza).

