

## Pan tipo focaccia para sándwich con REX MILANO e IDEAL

Harina de trigo de media fuerza	7,000 kg
REX MILANO	3,000 kg
IDEAL	0,020 kg
Sal	0,080 kg
Levadura	0,250 kg
Agua	5,800 kg
<b>Total</b>	<b>16,150 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Dividir piezas de 1,200 kg y estirarlas en bandejas de 60 x 20 cm engrasadas.
- Fermentar durante unos 80 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 220 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 30 minutos.
- Cortar las piezas por la mitad transversalmente y rellenar al gusto tipo sándwich.

