

## Panecillos con jamón y queso con REX MILANO

Harina de trigo	5,000 kg
REX MILANO	5,000 kg
Aceite de oliva	0,300 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	5,000 kg
Jamón	1,000 kg
Queso rallado	1,000 kg
<b>Total</b>	<b>17,500 kg</b>

### Topping

Queso rallado y semillas de calabaza (3-1)

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto el jamón y el queso rallado) hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir el jamón y el queso al final del amasado.
- Temperatura de la masa: aprox. 26 °C.
- Reposo en bloque: 10 – 20 minutos.
- Dividir la masa en pastones de 2,000 kg, bolear y dejar reposar unos 15 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,066 kg), bolear, humedecer la superficie y presionar sobre el topping.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 18 – 20 minutos.

