

Panecillos tigre con REX DURUM

Masa

Harina de trigo de media fuerza	9,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,250 kg
Agua	5,400 kg
Total	15,850 kg

Decoración atigrada

Harina de arroz	2,000 kg
Azúcar	0,120 kg
Aceite vegetal	0,120 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,100 kg
Agua (caliente)	2,000 kg
Total	4,380 kg

- Mezclar los ingredientes y dejar reposar mínimo 20 minutos.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,100 kg, bolear y dejar reposar 20 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,070 kg) sin bolear y formar barritas cortas.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Aplicar la decoración atigrada sobre la superficie de los panecillos con un pincel o con una manga pastelera con boquilla plana.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante 18 – 20 minutos.

