

Snacks al estilo italiano

con REX MILANO

Receta para aprox. 240 piezas

Masa

Harina de trigo	5,000 kg
REX MILANO	5,000 kg
Aceite de oliva	0,300 kg
Levadura	0,400 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>5,000 kg</u>
Total	15,700 kg

Mantequilla o margarina para pliegues: aprox. 0,180 kg por kg de masa.

Relleno

Nata agria	2,000 kg
Jamón ahumado a dados	1,000 kg
Salami a dados	1,000 kg
Queso Gouda rallado	1,000 kg
Huevo	1,000 kg
Pasta de tomate	0,200 kg
Cebolla frita	0,200 kg
Sémola de trigo duro	0,100 kg
<u>Guindilla en escamas</u>	<u>0,020 kg</u>
Total	6,520 kg

- Mezclar brevemente los ingredientes y dejar reposar aprox. 15 minutos.

Topping

Queso rallado

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: aprox. 21 °C.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar unos minutos entre pliegues.

Pan de raíz

- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 30 cm de ancho, extender el relleno y doblar por la mitad.
- Cortar piezas de 2 cm de grosor, humedecer la superficie y presionar sobre el topping. A continuación, retorcer las piezas sobre sí mismas formando una raíz y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 26 °C y 75% H.R. Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, cocer a 210 °C (con poco vapor) durante 15 – 18 minutos.

Croissants

- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 50 cm de ancho, cortar triángulos de 25 x 12 cm, humedecer la superficie y espolvorear dados de salami y queso rallado por encima.
- Formar los croissants, humedecer la superficie y presionar sobre el topping.
- Colocar los croissants en bandejas con papel de horno y fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 26 °C y 75% H.R. Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, cocer a 210 °C (con poco vapor) durante 15 – 18 minutos. Abrir el tiro 3 – 5 minutos antes de finalizar la cocción.

