

Snacks

con REX-CUATRO-GRANOS, FRISCH UND FROSTIG y MELLA PETISÚ

Masa

Harina de trigo de media fuerza	7,000 kg
REX-CUATRO-GRANOS	3,000 kg
FRISCH UND FROSTIG	0,120 kg
Sal	0,070 kg
Levadura	0,300 kg
Agua (aprox.)	6,200 kg
Total	16,690 kg

Margarina para pliegues: 0,250 kg por kg de masa.

Relleno

Queso Emmental rallado	1,500 kg
Nata líquida	1,000 kg
Huevo	0,600 kg
MELLA PETISÚ	0,120 kg
Sal, pimentón, pimienta, etc.	C/S
Total	3,220 kg

Topping

Sésamo blanco
Semillas de amapola

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 22 – 23 °C.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar 10 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 3 mm de grosor y 10 cm de ancho, extender una capa fina de relleno sobre la mitad de la pieza y espolvorear con queso Emmental rallado.
- Tapar con la otra mitad, humedecer y rebozar con sésamo blanco la parte superior y con semillas de amapola la parte inferior.
- Cortar tiras de 2 cm de ancho y 10 cm de largo, enrollar formando una “trenza” y colocar en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante unos 30 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 230 °C (con vapor) durante 12 – 15 minutos.

