

Trio Picando

con REX MILANO y MALZPERLE PLUS

Receta para aprox. 180 piezas

Harina de trigo de media fuerza	7,500 kg
REX MILANO	2,500 kg
MALZPERLE PLUS	0,150 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	5,300 kg
Total	15,950 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,900 kg.
- Reposo tras bolear: 15 minutos.
- Dividir y bolear 30 piezas de 0,030 kg, juntar cada tres piezas y colocarlas en una bandeja.
- Fermentar durante 70 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R.
- Hacer un corte longitudinal y precocer a 220 °C (con poco vapor) durante 10 – 12 minutos.

Trio Picando con jamón y queso

- Una vez precocidas, cortar las piezas longitudinalmente, enrollar una loncha de jamón cocido con una loncha de queso e introducir dentro del corte.
- Hornear a 200 °C durante 5 minutos.



Trio Picando con queso y salami

- Una vez precocidas, cortar las piezas longitudinalmente e introducir finas lonchas de salami y una loncha de queso enrollada.
- Hornear a 200 °C durante 5 minutos.



Trio Picando con tapenade y mozzarella

- Una vez precocidas, cortar las piezas longitudinalmente, introducir tres lonchas de queso mozzarella y rellenar con la tapenade.
- Hornear a 200 °C durante 5 minutos.

