

Fajitas con quinoa

con REX QUINOA y MASA MADRE PIE

Harina de trigo de media fuerza	5,000 kg
REX QUINOA	5,000 kg
Mantequilla/Margarina	1,000 kg
MASA MADRE PIE	0,300 kg
MELLA TRIEB	0,200 kg
Levadura	0,100 kg
Agua	6,500 kg
Total	18,100 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes 7 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad rápida.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,500 kg, bolear y dejar reposar 10 minutos.
- Laminar una “manta” lo más fina posible, pinchar con un erizo y troquelar piezas redondas con un cortapastas o un molde.
- Cocer a 300 °C (con vapor) durante 3 minutos.

