

Hogaza con trigo duro, queso y cebolla con REX DURUM

Harina de trigo	8,500 kg
REX DURUM	1,500 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,100 kg
Agua (fría)	7,000 kg
Total	17,500 kg

Relleno

Cebolla	2,380 kg
Mantequilla	0,950 kg
Azúcar	0,635 kg
Queso gorgonzola (cubos)	0,530 kg
Queso parmesano (cubos)	0,530 kg
Queso provolone (cubos)	0,530 kg
Total	5,555 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto el relleno) hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Añadir el relleno y mezclar a velocidad lenta.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque: 60 minutos, dando un pliegue cada 30 minutos.
- Dividir piezas de 0,600 kg, bolear y formar piezas cortas y anchas.
- Colocar en bannetons redondos de panadería y dejar fermentar durante 16 – 18 horas a 5° C.
- Girar, cortar y cocer a 230 °C (con vapor) durante 35 minutos.

