

Hogaza en cruz

con REX SARRACENO, IREKS UNI PLUS e IREKS TOPPING

Masa

Harina de trigo	7,000 kg
REX SARRACENO	3,000 kg
IREKS UNI PLUS	0,100 kg
Sal	0,080 kg
Levadura	0,150 kg
Agua	7,000 kg
Total	17,330 kg

Topping

IREKS TOPPING

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 28 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos
- Dividir la masa en pastones de 0,500 kg y bolear.
- Reposo tras bolear: 10 minutos.
- Aplanar las piezas.
- Humedecer la superficie y espolvorear con IREKS TOPPING.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Seguidamente marcar las piezas con una rasqueta formando una cruz.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 35 minutos. Abrir el tiro 20 minutos antes de finalizar la cocción.

