



PANADERÍA Y MASAS

Coca salada con verduras



TIEMPO DE PREPARACIÓN:

3 HORAS

RACIONES:

10 PERSONAS

DIFICULTAD:

INTERMEDIO



LISTA DE INGREDIENTES

- Harina de trigo de media fuerza 7,000 kg



- REX MILANO 3,000 kg
 - PREBACK 0,100 kg
 - Aceite de oliva 0,800 kg
 - Sal 0,080 kg
 - Levadura 0,170 kg
 - Agua (aprox.) 6,000 kg
 - Total 17,150 kg
-

PREPARACIÓN

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque: 20 – 25 minutos.
- Dividir y bolear suavemente piezas de 0,300 kg.
- Reposo tras bolear: 20 minutos.
- Formar barrotes largos.
- Fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación.
- Aplanar y marcar las piezas con los dedos untados en aceite de oliva, decorar con el condimento deseado y dejar fermentar 15 minutos.
- Cocer a 220 °C (con vapor) durante 25 minutos.

(Más info. sobre [REX MILANO](#) & [PRE BACK](#))