Antipasti
con REX KORN

Receta para 2 moldes rectangulares de 60 x 20 cm

Masa

Harina de trigo	0,700 kg
REX KORN	0,300 kg
Sal	0,010 kg
Levadura	0,030 kg
Agua a 35 ºC	1,150 kg
Total	2,190 kg

- Mezclar los ingredientes a velocidad lenta durante 6 minutos.
- Temperatura de la masa: 28 ºC.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir piezas de 0,850 kg.
- Extender la masa en los moldes rectangulares de 60 x 20 cm con papel de horno.
- Fermentar durante unos 45 minutos en cámara de fermentación.
- Espolvorear con queso rallado, cocer a 240 ºC (con poco vapor) durante 26 minutos y dejar enfriar brevemente.
- Hacer un corte transversal, separando la parte inferior de la superior (este paso se puede hacer sin problemas mientras las piezas sigan calientes).

Relleno

Harina de trigo	0,030 kg
Queso rallado	0,250 kg
Huevo	0,100 kg
Queso tipo quark	0,210 kg
Crema agria	0,210 kg
Calabacín	0,350 kg
Berenjena	0,150 kg
Salami	0,100 kg
Cebolla	0,045 kg
Ajo	0,020 kg
Sal	0,020 kg
Pimienta / Nuez moscada	C/S
Total (aprox.)	1,485 kg

- Mezclar el huevo, el queso tipo quark y la crema agria, añadir la harina de trigo y el queso, y mezclar completamente.
- Picar la cebolla y el ajo, y freír en una sartén. A continuación, añadir el calabacín y la berenjena cortados y dorar ligeramente.

RECETAS

STREET FOOD* *[baked]

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

IREKS

Proceso de elaboración final

- Mezclar las verduras fritas (incluido el salami cortado en trozos pequeños) con la masa de queso quark y sazonar al gusto.
- Extender el relleno sobre la base de pan, cubrir con la otra parte y cocer a aprox. 180 ºC durante 10 – 15 minutos.

RECETAS

STREET FOOD* *[baked]

REX korn

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

IREKS