Coca salada con verduras

con REX MILANO y PREBACK

RECETAS

Masa

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

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 ºC.
- 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 ºC (con vapor) durante 25 minutos.

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