|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes | | | | Procedimiento |
| Harina | 1000 | G | 100% | * Amasar todos los ingredientes excepto las inclusiones en la amasadora por 5 minutos en lenta y 6-8 minutos en velocidad rápida. La masa no debe superar los 26 - 28°c. * Incorporar la manzana deshidratada en cubitos y el queso cheddar en velocidad lenta hasta integrar. * Cortar piezas de 430 g * Formar y colocar en molde. * Fermentar finalmente por 80-minutos a 35°c con 85 % humedad. Espolvorear con quesos en hebras. * Calentar el horno a 220° y luego bajarlo a 200°c. Hornear por 15-20 minutos. | |
| Sal | 20 | G | 2% |
| Agua | 650 | G | 65% |
| O-tentic Durum | 40 | G | 4% |
| Inclusiones |  |  |  |
| Manzanas Deshidratadas | 220 | G |  |
| Queso Cheddar | 220 | G |  |

#### Rendimiento

Rinde 5 piezas 410 g.