

# BATARD CON O-TENTIC Y REMOLACHAS



## INGREDIENTES



## PREPARACIÓN

### BATARD

Harina 000	3000 g	100%
Sal	60 g	2%
<b>O-tentic</b>	120 g	4%
Agua de cocción de la remolacha	1800 g	60%

- Cocinar las remolachas hasta que estén tiernas, reservar el agua y hacerlas pure.
- Incorporar todos los ingredientes en la amasadora y un 60% del agua de remolachas.
- Amasar 2 minutos en velocidad baja y unos 12 minutos en velocidad alta, el resto del agua se la vamos incorporando de a poco hasta lograr un buen amasado.
- Descanso en bloque 20 minutos.
- Pesado de bollos 500 g.
- Descanso en bollos 20 minutos.
- Armado de las piezas en forma alargada.
- Fermentación aprox. 60 a 90 minutos.
- Cocción horno 220°C con vapor al comienzo.