

|  |  |
| --- | --- |
| Ingredientes | Procedimiento |
| Harina 000 | 1000 | g | 100% |  | * Amasar todos los ingredientes durante 3 minutos a velocidad lenta y luego 8 minutos a velocidad rápida, hasta formar la red de gluten.
* Retirar de la amasadora, formar bastones rectangulares y dejar descansar en bloque por espacio de 20 minutos.
* Para el empaste mezclar bien la Harina y la grasa hasta formar una masa grasa homogénea
* Dar 6 vueltas de sobadora a la masa y estirar sobre el torno dejándola con un espesor de 1 cm.
* Incorporar el empaste en el centro de la masa y cerrar.
* Estirar y dar una vuelta doble.
* Dejar descansar 10 minutos, volver a estirar y volver a dar una vuelta doble
* Luego estirar nuevamente y darle en vuelta simple (en total son 2 vueltas dobles + 1 vuelta simple).

***LIBRITOS:**** Dejar descansar unos minutos y luego estirar dándole forma rectangular al bastón hasta lograr un espesor de 5 mm.
* Cortar tiras de 5 cm. de ancho; doblarlas por la mitad a lo largo encimando la masa sobre si misma formando el libro
* Cortar piezas de 1,5 cm. De ancho obteniendo asi los libritos.-

***CREMONAS:**** Estirar hasta dejar de 1cm de espesor.
* Cortar fajas de 7 cm ancho y 20 cm de largo , pintar con grasa, doblarlas al medio y hacer cortes, darle la forma circular uniendo al final las puntas.
* Colocarlas sobre latas untadas con grasa refinada.
* Fermentar hasta que alcancen el doble de su volumen inicial. Aproximadamente 60 minutos a 30° C con 75% de humedad relativa.
* Hornear a 220º C durante 20 minutos.
 |
| Agua | 500 | g | 50% |  |
| S500 ACTIPLUS | 10 | g | 1% |  |
| Azúcar | 30 | g | 3% |  |
| Sal | 30 | g | 3% |  |
| Levadura OKEDO | 15 | g | 1,5% |  |
| Grasa | 50 | g | 5% |  |  |
| EMPASTE |  |  |  |  |  |
| Grasa | 250 | g | 25% |  |  |
| Harina | 100 | g | 10% |  |  |

#### Rendimiento

CREMONAS: Rinde 13 piezas de 150 g.

LIBRITOS: 198 piezas de 10 g.