|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes | | | | Procedimiento |
| Harina | 1000 | G |  | * Colocar la harina, la sal, O-tentic y el jugo de zanahoria * Amasar 3 minutos en velocidad lenta y 8 minutos en velocidad rápida. * Al comienzo del amasado rápido ir incorporando lentamente el agua. * Una vez formada la red de gluten incorporar el aceite de girasol. Amasar hasta integrar. * Colocar la masa en una batea aceitada. * Formar plegando la masa en tres. * Dejar relajar 10 minutos y estirar con las manos hasta llegar a la totalidad del molde. * Fermentar por 180 minutos a 32°C con humedad relativa del 85% * Espolvorear la mesada con harina y volcar la masa. * Cortar triangulos con la ayuda de una espátula. * Colocar en placas y dejar fermentar por 15 minutos a temperatura ambiente. * Hornear a 220°C por 20 minutos aproximadamente. | |
| O-tentic Durum | 40 | G |  |
| Sal | 22 | G |  |
| Aceite de Girasol | 100 | G |  |
| Jugo de Zanahoria | 500 | G |  |
| Agua | 200 | G |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

#### Rendimiento

Rinde 7 pieza de 270 g aprox.