|  |  |
| --- | --- |
| 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.