

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes | | | | Procedimiento |
| Harina | 1000 | G |  | * Colocar el harina, la sal, O-tentic y tres cuartas partes del total del agua. * Amasar 3 minutos en velocidad lenta y 8 minutos en velocidad rápida. * Al comienzo del amasado rápido ir incorporando lentamente el resto del agua. * Una vez formada la red de gluten incorporar el aceite de oliva. Amasar hasta integrar. * Colocar porciones de masa de 250 g * 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% * Antes de hornear marcar la masa con los nudillos, cubrir con aceite de oliva, sal, romero y tomates cherries. * Hornear a 180°C por 25 minutos aproximadamente. | |
| Agua | 720 | G |  |
| Sal | 22 | G |  |
| O-tentic Durum | 40 | G |  |
| Aceite de oliva | 100 | G |  |
| Romero Fresco | C/N | G |  |
| Tomates Cherry | C/N | G |  |
| Sal Gruesa | 30 | G |  |

#### Rendimiento

Rinde 7 pieza de 270 g aprox.