

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes | | | | | Procedimiento |
| Harina | 1000 | g | 100% |  | * Agregar a la amasadora todos los ingredientes con un 60% de agua e ir incorporando el resto del agua gradualmente. * Amasar en velocidad lenta durante 4 minutos y 15 minutos a velocidad rápida. * Procurar que la masa llegue a los 28°C. |
| Sal | 20 | g | 2% |  |
| **O-tentic Durum** | 40 | g | 4% |  |
| Agua | 850 | g | 70% |  |
| Aceite de Oliva | 50 | g | 10% |  |
|  |  |  |  |  |

#### Método

Fermentar en bloque por 120 minutos.

Espolvorear la mesa de trabajo con harina, volcar la masa, estirarla sin desgasificar hasta una altura de 3 cm aproximadamente.

Cortar piezas rectangulares de 150 gr.

Darle una fermentación final de 15 minutos a 30º C con un 85% de HR.

Cocinar a 220º C durante 20 minutos con vapor al inicio.

#### Rendimiento

Rinde 13 piezas de 150 gr.