

Barra gallega

con REX RUSTICO

Harina de trigo de media fuerza	4,500 kg
REX RUSTICO	0,500 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,100 kg
Agua (aprox.)	3,750 kg
Total	8,950 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar la harina y REX RUSTICO con 3,000 kg del agua y dejar reposar 30 minutos (esto no es necesario, pero acorta el amasado y mejora el producto final).
- Añadir el resto de ingredientes y amasar hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque unos 90 – 120 minutos.
- Dividir y bolear piezas del tamaño deseado.
- Reposo tras bolear unos 60 minutos.
- Formar las barras sin apretar y sin desgasificar.
- Fermentar durante unos 30 minutos en cámara de fermentación.
- Cocer a 240 °C (con poco vapor), bajando a 210 °C durante 35 minutos.



IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com