

Mollete extratierno

con REX DURUM

Harina de media fuerza (W150)	9,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
Aceite de oliva virgen extra	1,000 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,180 kg
Agua	5,300 kg
<hr/> Total	<hr/> 16,680 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 23 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Amasar en la mesa con ayuda de un poco de aceite.
- Dividir y bolear piezas de 0,080 kg.
- Reposo tras bolear: 90 minutos sobre cama de REX DURUM hasta que doble el volumen (importante que no se seque la piel).
- Rebozar con REX DURUM por las dos caras y aplanar.
- Formar las piezas en formato redondo o tradicional.
- Fermentar durante 90 – 120 minutos a 28 °C y 85% H.R.
Importante: vigilar la humedad para que no se cree ninguna corteza.
- Hornear en horno de solera (con bandeja) o aire a 250 °C (con vapor) durante 6 – 7 minutos y dejar enfriar donde no haya corriente de aire.
- Una vez fríos, envasar.



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