

## Farfalla schiacciata con GNOCOMIX IREKS

Farina di grano tenero (W 200)	9,000 kg
GNOCOMIX IREKS	1,000 kg
Olio d'oliva	1,200 l
Sale	0,200 kg
Acqua ca.	5,500 l
<hr/> Totale impasto	<hr/> 16,900 kg

Impasto:	5 minuti in 1 <sup>a</sup> velocità + 7 minuti in 2 <sup>a</sup> velocità (spirale)
Temperatura impasto:	25 °C
Riposo impasto:	10 minuti coperto con un telo di plastica
Pezzatura:	spezzare l'impasto in pastoni da 0,550 kg per teglie 60 x 40 cm.
Lavorazione:	stendere l'impasto con la sfogliatrice fino a raggiungere i 2 mm di spessore e posizionarlo nelle teglie
Lievitazione:	far riposare circa 15 coperto con un telo di plastica
Operazioni precedenti	
la cottura:	spennellare con olio e salare; tagliare in quadrati da ca. 7 x 7 cm.
Cottura:	infornare a 160 °C per ca. 20 minuti. Se necessario dopo la cottura tostare per 15 minuti a 120°C