

Cracker

con REX KORN

Farina di grano tenero	5,000 kg
REX KORN	5,000 kg
Olio di oliva	0,300 kg
Lievito	0,300 kg
Acqua ca.	5,000 l
Totale impasto	15,600 kg

- Impasto:** 4 minuti in 1^a velocità + 4 minuti in 2^a velocità (spirale)
- Temperatura impasto:** ca. 25 °C
- Riposo impasto:** 30 - 40 minuti
- Lavorazione:** stendere la pasta con sfogliatrice fino a raggiungere i 4 mm di spessore e mettere la pasta nelle teglie
- Lievitazione:** far lievitare in cella di lievitazione a 32 °C e 75 % U.R. per 20 - 30 minuti
- Operazioni precedenti la cottura:** cospargere con acqua, distribuire sulla superficie REX COUNTRY TOPPING, salare e praticare delle incisioni con il taglia pasta per ottenere porzioni di circa 5 x 5 cm (in alternativa, se non si aggiungono topping, ungere la pasta con olio di oliva e procedere come descritto sopra)
- Cottura:** infornare a 210 °C e cuocere per 22 - 25 minuti

