

Dark rose con REX KORN

Pre-impasto:

Semola di grano duro	1,000 kg
Acqua bollente	4,000 l
Totale impasto	5,000 kg

Impasto: 5 minuti (miscelazione completa e omogenea di tutti gli ingredienti)
Riposo: 1 - 2 ore a temperatura ambiente, quindi lasciar riposare ulteriormente a 4 °C per 16 – 18 ore

Impasto:

Farina di grano tenero	6,500 kg
Pre- impasto	5,000 kg
REX KORN	2,500 kg
Olio vegetale	0,100 kg
Sale	0,100 kg
Lievito	0,300 kg
Acqua, ca.	2,000 l
Totale impasto	16,500 kg

Impasto: 4 minuti in 1^a velocità + 6 minuti in 2^a velocità (spirale)
Temperatura impasto: 25 - 26 °C
Riposo impasto: nessuno
Pezzatura: spezzare in pastoni da 3,700 kg per spezzatrici da 37 pezzi
Riposo intermedio: 15 minuti
Lavorazione: arrotondare le pagnotte senza stringerle troppo. Posizionarle quindi con la chiusura verso il basso su assi abbondantemente infarinate
Lievitazione finale: porre a lievitare in cella di lievitazione a 35 °C e 75 % U. R. per 45 minuti
Operazioni precedenti
la cottura: girare le pagnottelle su telai o su teglie
Cottura: infornare a 230 °C, con vapore e cuocere per ca. 20 minuti

