

Foglietti croccanti con REX SARACENO

Farina di grano tenero	7,000 kg
REX SARACENO	3,000 kg
Olio di oliva	1,000 kg
Sale	0,080 kg
Lievito	0,300 kg
Acqua ca.	5,000 l
Totale impasto	16,380 kg

Impasto:	5 minuti in 1 ^a velocità + 7 minuti in 2 ^a velocità (spirale)
Temperatura impasto:	ca. 26 °C
Riposo impasto:	30 - 40 minuti
Lavorazione:	stendere la pasta con sfogliatrice fino a raggiungere 1,5 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:	praticare delle incisioni con il taglia pasta per ottenere porzioni di circa 5 x 5 cm ungere la pasta con olio di oliva e salare a piacere
Cottura:	infornare a 210 °C e cuocere per 22 - 25 minuti

