

Schiacciatine all'olio con REX SOLEO

Farina di grano tenero	5,000 kg
REX SOLEO	5,000 kg
Olio EVO	1,200 kg
Sale	0,200 kg
Lievito	0,300 kg
<u>Acqua</u>	<u>5,200 l</u>
Totale impasto	16,900 kg

Impasto:	5 minuti in 1 ^a velocità + 14 minuti in 2 ^a velocità (spirale). In 1 ^a velocità, aggiungere ca. 4,0 l di acqua; nei primi 10 minuti di 2 ^a velocità aggiungere gradualmente i restanti 1,2 l
Temperatura impasto:	ca. 28 °C
Riposo impasto:	5 minuti
Pezzatura:	formare pastoni da 2,200 kg per spezzatrice 37 pezzi, spezzare e porre le pastelle su teglie da forno precedentemente unte
Riposo intermedio:	20 minuti
Lavorazione:	schiacciare le pastelle dando la forma desiderata
Lievitazione finale:	40 - 45 minuti in cella di lievitazione a 35 °C e 75 % U. R.
Cottura:	infornare a 160 °C per 35 - 40 minuti. Circa 20 minuti prima della fine della cottura, aprire il tiraggio

