

PAN DE CÚRCUMA

Con avellanas

con REX RUSTICO

Harina de trigo	4,500 kg
REX RÚSTICO	0,500 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,100 kg
Cúrcuma	0,018 kg
Avellana troceada	1,200 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>3,000 kg</u>
Total	8,240 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y extensible.
- Temperatura de la masa: 22 – 23 °C.
- Reposo en bloque unos 60 minutos.
- Dividir y bolear.
- Reposo en bola 15 minutos.
- Formar y fermentar en panera 40 minutos aprox. a 30 °C y 75% H.R.
- Voltear y hornear.
- Hornear a 240 °C bajando a 210°C 40 minutos aproximadamente.

