

Barra bio

Ingredientes

Puravita Molido a la Piedra Bio	1000 g
Agua	780 g
Levadura	10 g
TOTAL MASA	1,790 Kg



Medidas: Ancho: 80 mm

Largo: 480 mm

Alto: 30 mm

Proceso:

- Amasado: Amasar durante 5 minutos a marcha lenta y durante 6 minutos a marcha rápida.
- Temperatura de la masa: 25°C
- Reposo en bloque: 1h
- Boleado y reposo en piezas de 350g durante 15 minutos.
- Forma: barras con punta.
- Fermentación: durante 18h a 4°C.
- Pre horneado: realizar 7 cortes
- Horneado: Vapor a 240°C durante 35 minutos. Abrir el tiro a la mitad de la cocción.