

Barra Origin

<u>Composición</u>	<u>Cantidad</u>
Barra Origin	280 g.
TOTAL	280 g.



Ingredientes amasado	%	(kg.)	Fórmula completa (kg.)
Harina panificable	100,00	1,000	5,000
Agua +/-	57,00	0,570	2,850
Sal	2,00	0,020	0,100
o-tentic Origin	4,00	0,040	0,200
Total Masa		1,630	8,150
Peso de masa/pieza		0,280	0,280
Cantidad de piezas		5	29

Proceso

Amasado	Amasado fino y elástico
Temperatura de la masa (°C)	26°C
Reposo en Bloque	-
Peso	280 g.
Boleado y Reposo en pieza	Bolear y reposar 30'
Forma	Formar barras largas con mucha punta
Fermentación	2 h. 30' a 29°C y 75% HR
Acabado antes de hornear	Hacer mucho cortes (11-12)
Temperatura del horno (°C)	Entrada a 230°C y bajar a 210°
Vapor	Sí
Tiempo de horneado (min.)	30'