

## Coca almendrada



Composición	
Masa brioche	350g
Palitos de almendra	30g
Azúcar	45g
<b>TOTAL</b>	<b>425g</b>

### Medidas:

**Ancho:** 160mm    **Largo:** 300 mm    **Alto:** 40 mm

Ingredientes Amasado	
Tegral Soft'r Pur Beurre	1 Kg
Agua +/-	4,5 l
Levadura	40g
Aroma limón	10g
Canela en polvo	1g
<b>TOTAL MASA</b>	<b>1,501Kg</b>
Peso de la masa/pieza	350g

## Proceso:

**Amasado:** fino y elástico

**Temperatura de la masa (°C):** 25°C

**Peso:** 350g

**Reposo en bola:** bolear y reposo de 10 minutos

**Forma:** estirar las bolas hasta los 0,8cm de grosor, dando una forma ovalada

**Fermentación:** 90 minutos a 28°C y 85% HR

**Acabado antes de hornear:** pintar con **Sunset Glaze**, poner **Palitos de almendra** y azúcar

**Temperatura del horno (°C):** 215°C

**Tiempo de horneado (min.):** 15 minutos.