

Coca de Mosto

Composición

Masa de brioche	80 g
Uvas pasas	10 g
Azúcar	20 g
Almendra fileteada	4 g
TOTAL	114 g



Medidas:

Ancho: 8 cm

Largo: 15 cm

Alto: 4,5 cm

Ingredientes Amasado

Easy Briox 100%	1000 g
Agua +/-	200 g
Mosto	200 g
Aromatic mantequilla	10g
Mimetic control	150 g
Levadura	40 g
Pasas sultanas	160 g
TOTAL MASA	1,760 Kg

Proceso:

Amasado: Elástico

Temperatura de la masa (°C): 26°C – 27°C

Peso: Piezas de 80 g

Reposo en bloque: pre fermentar en masa 15 minutos

Forma: forma ovalada

Fermentación: 30°C

Acabado antes de hornear: pintar con huevo y poner azúcar húmedo, **Pasas Sultanas** y almendra fileteada.

Temperatura del horno (°C): 200°C

Tiempo de horneado (min.): 12 minutos aprox.

Método:

Colocar todos los ingredientes juntos, reservando **Mimetic Control** y levadura, incorporándolos a mitad del amasado. Continuaremos con el proceso hasta lograr una masa elástica. Por último, mezclar con las **Pasas Sultanas**.