

Coca de panadero

Composición

Coca de panadero	500 g
TOTAL	500 g



Medidas:

Ancho: 250 mm

Largo: 500 mm

Alto: 15 mm

Ingredientes Amasado

Harina blanda	1000 g
Agua	500 g
Sapore Tosca	20 g
S500 Suractiv	10 g
Levadura	25 g
Sal	20 g
Aceite de oliva	70 g
Azúcar	20 g
TOTAL MASA	1,665 Kg

Proceso:

Amasado: amasar todos los ingredientes

Temperatura de la masa (°C): 22°C

Reposo en bloque: 20 minutos

Peso: 500 g

Boleado y reposo en pieza: 60 minutos

Forma: alargada

Fermentación: -

Acabado antes de hornear: poner aceite y marcar

Temperatura del horno (°C): 230°C

Vapor: 8 segundos

Tiempo de horneado (min.): 20 minutos aprox.