


Molletes

<u>Composición</u>	<u>Cantidad</u>	
Masa Molletes	130g	
TOTAL	130g	

Ancho:	90 mm.	Largo:	125 mm.	Alto:	40 mm.
---------------	---------------	---------------	----------------	--------------	---------------

Ingredientes amasado

Harina	1000g
Agua	680g
Crearte Galego	100g
Levadura	20g
Total masa	1800g
Peso pieza	130g
Cantidad de piezas	13

Proceso

Amasado:	Artofex 15 minutos.
Temperatura de la masa:	24° C.
Reposo en bloque:	10 minutos.
Peso:	130g
Boleado y Reposo en pieza:	45 minutos.
Forma:	Aplanar con la mano ó con el rodillo.
Fermentación:	±75 minutos a 28° C y 80% HR.
Acabado antes de hornear:	-
Temperatura del horno:	250° C rotativo.
Vapor:	5 segundos.
Tiempo de horneado:	±10 minutos.