

HYPERPERSONALISATION - MyBread Chocolate

DESCRIPTION

100% semolina remachinata de la Puglia



TOTAL INGREDIENTS

O-tentic Tutto Pugliese	1000g
Agua	800g
Belcolade Grains K09	150g

WORKING METHOD

- Amasar 6' lenta + 5' rápida
- Tº masa: 26ºC
- Reposo en bloque 40'
- Dividir a 400g
- Bolear y depositar en el cesto.
- Fermentar 60' a 30ºC, 80% HR
- Cortar en cruz
- Hornear con vapor a 220ºC durante 35'
- Abrir el tiro en los 10 minutos finales

TIPS & TRICKS

- Bolear con semolina para conseguir más crujencia en la corteza