

O'tentic Tutto Pugliese

<u>Composición</u>	<u>Cantidad</u>
Masa Pugliese	400 g.
TOTAL	400 g.



Ancho:	90 mm.	Largo:	220 mm.	Alto:	60 mm.
---------------	---------------	---------------	----------------	--------------	---------------

Ingredientes amasado	%	(kg.)	Fórmula completa (kg.)
O-tentic Pugliese	100,00	1,000	5,000
Agua +/-	75,00	0,750	3,750
Total Masa		1,750	8,750
Peso de masa/pieza		0,400	0,400
Cantidad de piezas		4	21

Proceso

Amasado:	Fina y elástica
Temperatura de la masa (°C):	28°C
Reposo en Bloque:	30'
Peso:	400 g.
Reposo en Bola:	15'
Forma:	Formar un chusco sin punta y aplanar
Fermentación:	+ 90'
Acabado antes de hornear:	Un corte en "S" y dos cortes laterales
Temperatura del horno (°C):	230°C horno de pisos
Vapor:	Si
Tiempo de horneado (min.):	+ 35'