

Coca almendrada

Composición

Masa brioche	350g
Palitos de almendra	30g
Azúcar	45g
TOTAL	425g



Medidas:

Ancho: 160mm **Largo:** 300 mm **Alto:** 40 mm

Ingredientes Amasado

Tegral Soft'r Pur Beurre	1 Kg
Agua +/-	4,5 l
Levadura	40g
Aroma limón	10g
Canela en polvo	1g
TOTAL MASA	1,501Kg
Peso de la masa/pieza	350g

Proceso:

Amasado: fino y elástico

Temperatura de la masa (ºC): 25ºC

Peso: 350g

Reposo en bola: bolear y reposo de 10 minutos

Forma: estirar las bolas hasta los 0,8cm de grosor, dando una forma ovalada

Fermentación: 90 minutos a 28ºC y 85% HR

Acabado antes de hornear: pintar con **Sunset Glaze**, poner **Palitos de almendra** y azúcar

Temperatura del horno (ºC): 215ºC

Tiempo de horneado (min.): 15 minutos.