

Corazones con chía con REX CHÍA

Harina de trigo	5,000 kg
REX CHÍA	5,000 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	5,500 kg
Total	15,700 kg

Topping

Sémola de maíz amarillo y sésamo (2:1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,200 kg.
- Reposo tras bolear: 5 – 10 minutos.
- Formar las piezas en forma de lágrima, humedecer y rebozar con el topping.
A continuación, unir lateralmente cada dos piezas formando un corazón.
- Fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 235 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 30 minutos.

