



COCA D'OLI

Data: 26/04/2017

Ingredients	Form. base	%sobre farina	% total	Pes en g.	Pes en kg.
Farina La Mie'nutie	1000 g	100 %	49,09 %	2000 g	2
Sal	20 g	2 %	0,98 %	40 g	0,04
Massa mare líquida	50 g	5 %	2,45 %	100 g	0,1
Aigua	900 g	90 %	44,18 %	1800 g	1,8
Llevat*	2 g	0,2 %	0,10 %	4 g	0,004
Sucre/Mel de Canya	15 g	1,5 %	0,74 %	30 g	0,03
Oli d'Oliva	50 g	5 %	2,45 %	100 g	0,1
TOTAL	2037 g	203,7 %	100 %	4074 g	4,074

*6-8 gr directe

1 Primerament amassar i deixar reposar en els dos casos (llevat en directe o no).

Entre 12 i 15 minuts de cocció.

Workshop amb Daniel Jordà

2 Un cop s'ha deixat reposar la massa, posar a coure la peça a una temperatura de 240 °C entre 12 i 15 minuts.

3 Un cop passat el temps de cocció, treure del forn i deixar refredar.

