



TRENA DE TOMAQUET SEC, OLIVES I MOZZARELLA

Data: 07/03/2018

| Ingredients | Form. base | %farina | % total | Pes en g. | Pes en kg. |
|-----------------------|------------|---------|---------|-----------|------------|
| Farina semiforça S180 | 1000 | | | 2500 | 2,5 |
| Sal | | | | 45 | 0,045 |
| Aigua | | | | 1900 | 1,900 |
| M.M. Opcional | | | | 4000 | 4 |
| PER LA MASSA MARE | | | | | |
| Farina | | | | 2500 | 2,5 |
| Aigua | | | | 1500 | 1,5 |
| Sal | | | | 45 | 0,045 |
| Llevat | | | | 2 | 0,002 |

Pastem i deixem reposar en bloc a una temperatura de 8° unes 15-18 hores.

24h

Realitzem una segona fermentació fins a que dobli el seu volum (90-120 minuts aprox.)

Enfornem a 240 C° sense vapor durant uns 20-25 minuts, en forn de sola o pedra.

