



# BARRA RÚSTICA

Data: 12/06/2017

Ingredients	Form. base	%sobre farina	% total	Pes en g.	Pes en kg.
Farina MXR	1000 g	100 %	51,81 %	8290 g	8,290
Llevat	10 g	1 %	0,518 %	83 g	0,083
Sal	20 g	2 %	1,036 %	166 g	0,166
Massa mare (opcional)	200 g	20 %	10,36 %	1658 g	1,658
Aigua/Gel (a poc a poc)	700 g	70 %	36,27 %	5803 g	5,803
<b>TOTAL</b>	<b>1930 g</b>	<b>193 %</b>	<b>100,0 %</b>	<b>16000 g</b>	<b>16,0</b>

- 1 Amassar els ingredients: màquina d'espinal assegurant-se una temperatura final de 23°C  
Deixar reposar el bloc entre 40 min i 60 min.  
Dividir a mà en peces de 320 g.  
Formar boles lleugerament i després formar a mà peces de tipus xusco o el producte desitjat. Posar sobre fusta amb semolina.

Pes Peces en cru: 320 g  
Número de peces: 50

Workshop amb  
Manel Cortés

- 2 Fermentar segons el costum.  
Deixar entre 1 i 3 hores en fred a més de 8°C (optatiu).  
Cocción final: a 220 °C amb vapor a una temperatura entre 22 i 25°C.  
Obrir el tiratge al cap de 10 minuts.

