



PA DE COCA

Data: 12/06/2017

Ingredients	Form. base	%sobre farina	% total	Pes en g.	Pes en kg.
Farina MXG	1000 g	100 %	48,90 %	25000 g	25
Llevat premsat	25 g	2,5 %	1,22 %	625 g	0,625
Sal	20 g	2,0 %	0,98 %	500 g	0,5
Aigua/Gel aprox.	1000 g	100 %	48,90 %	25000 g	25
TOTAL	2045 g	204,5 %	100,0 %	51125 g	51,125

NOTA * Afegir un 65% d'aigua a l'inici. La resta a poc a poc quan el gluten ja s'hagi format correctament.

* La sal, així com el llevat, és aconsellable de mesclar-la a la meitat de l'amassat.

Relaxació: 1 a 3 h.

1r repòs: 70-80'

2n repòs: 70'

Cocció: 28'

Workshop amb

Manel Cortés

1 Amassar els ingredients per ordre. La temperatura final de l'amassat ha de ser de 25 °C aproximadament.
Extendre la massa al tauler. Deixar la massa entre 1h i 3h en fred a més de 8°C (optatiu).
Dividir en peces de 300 o 400 g.
Disposar de taulers empolvorats amb semolina i farina. Posar les peces allargades sobre els taulers.
Primer repòs o fermentació entre 70 o 80 minuts. Aplicar un plec i tornar a fermentar 70 minuts a 26°C i 75 % d'humitat.

2 Cocció al forn de sola i vapor habitual.
En el moment de col·locar les peces al forn, estirar-les amb les mans per aconseguir la mida desitjada.
Temperatura del forn: 240°C. Temps de cocció: 28 minuts. Precuit: 14 minuts.
La recomanació per a aquest tipus de pa és obrir el tiratge a la meitat del procés de cocció.
Un cop cuit, retirar les peces del forn i dipositar-les en una cistella on airejada.

