



PA DE XEIXA

Data: 12/06/2017

Ingredients	Form. base	%sobre farina	% total	Pes en g.	Pes en kg.
Farina de Xeixa – Moretó	1000	100	39,00 %	1365 g	1,365
Massa escaldada	400	40	15,60 %	546 g	0,546
Aigua	500	50	19,50 %	683 g	0,683
Llevat liofilitzat	10	1	0,39 %	14 g	0,014
Sal	24	2,4	0,94 %	33 g	0,033
Levain fermentat aprox.	600	60	23,40 %	819 g	0,819
Gluten optatiu	15	1,5	0,59 %	20 g	0,02
Millorant Fred Global	15	1,5	0,59 %	20 g	0,02
Total	2564	256,4	100,0 %	3500 g	3,5

- 1 Amassar ingredients amb una màquina d'espiral. Assegurar una temperatura final de 26°C. Repòs de la massa: 60 minuts a la cubeta. Dividir les peces amb la divisora i lleugerament formar boles. Posar les peces sobre taulers empolvorats amb farina de blat i semolina. Deixar reposar 15 minuts.

Peces en cru: 350 g
Número de peces: 10

Workshop amb
Manel Cortés

Pèrdua per
cocción: 20 %

- 2 Formar a mà peces en forma ovalada de 24 cm aproximadament. Posar les peces sobre taulers empolvorats amb semolina i sègol. Cocción: fer un tall. Temperatura del forn de 240°C amb el vapor habitual (baixar temperatura si fos necessari). Temps de cocción: 35 °C aproximadament. Obrir el tiratge a la meitat de la cocción i deixar la porta mig oberta els últims 10'.

NOTA INGREDIENTS PER A LA MASSA ESCALDADA

500 g d'aigua bullida
250 g de farina de xeixa
Abocar sobre l'aigua
Mesclar els ingredients amb una batedora amb pales.
Deixar refredar tapat amb plàstic fins que la mescla arribi a una temperatura de 10°C aproximadament.

