



PA RÚSTIC

Data: 12/06/2017

Ingredients	Form. base	%sobre farina	% total	Pes en g.	Pes en kg.
Farina MXT	1000 g	100 %	57,31 %	2579 g	2,579
Llevat	5 g	0,5 %	0,29 %	13 g	0,013
Sal	20 g	2 %	1,15 %	52 g	0,052
Aigua/Gel aprox.	720 g	72 %	41,26 %	1857 g	1,857
TOTAL	1745 g	174,5 %	100,0 %	4500 g	4,5

- 1 Pesar els ingredients.
Amassar els ingredients: màquina d'espinal. La temperatura final ha de ser de 23 °C
Deixar reposar la massa 60 minuts.
Dividir les peces en divisora hidràulica o a mà: 320 g per peça o el que desitgi.
Formar boles lleugerament (optatiu)

Peces en cru: 300
Número de peces: 15

Workshop amb
Manel Cortés

- 2 Formar a mà.
Fermentar segons el costum.
Deixar ara entre 1 h i 3 h en fred a més de 8°C (optatiu).

- 3 Coccio a 235°C amb vapor, durant 30 minuts o 35 minuts.
Obrir el tiratge als 10 minuts.
Observació: Crosta ben cruixent.

