

# Focaccia dulce con trigo sarraceno con REX SARRACENO y MALZPERLE PLUS

Receta para 11 moldes rectangulares de 60 x 20 cm

## Masa

Harina de espelta	2,750 kg
Sémola de trigo duro	0,500 kg
REX SARRACENO	1,750 kg
Mantequilla	0,350 kg
Miel	0,200 kg
MALZPERLE PLUS	0,125 kg
Sal	0,030 kg
Levadura	0,125 kg
Agua (aprox.)	3,100 kg
<b>Total</b>	<b>8,930 kg</b>

## Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 20 – 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,800 kg.
- Reposo tras bolear: 10 minutos.
- Formar y aplanar las piezas y colocarlas en moldes rectangulares de 60 x 20 cm.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Pintar con mantequilla líquida, marcar la masa clavando los dedos y repartir trozos de ciruela, manzana o frutas de temporada por encima. Espolvorear con azúcar y canela, cubrir con crumble y, por último, cubrir con una fina capa de BIENETTA.
- Cocer de entrada a 220 °C, bajando a 210 °C durante 19 minutos.



IREKS IBERICA, S.A.  
Parc Tecnològic del Vallès  
C/Argenters 4, Edificio 2  
Apartado de correos 251  
08290 Cerdanyola del Vallès  
ESPAÑA  
Tel.: +34 93 594 69 00  
Fax: +34 93 691 67 00  
info@ireks-iberica.com  
www.ireks-iberica.com

**IREKS**