

# Formula: Barra Gallega

MATERIAS PRIMAS		CANTIDAD EN GRAMOS	% SOBRE HARINA	% SOBRE TOTAL
M A S A	MASA MADRE	2.000	20,0 %	9,3 %
	HARINA (310 W)			0,0 %
	HARINA (250 W)	10.000		46,6 %
	AGUA	8.500	85,0 %	39,6 %
	HARINA CENTENO	500	5,0 %	2,3 %
	SAL	220	2,2 %	1,0 %
	LEVADURA	150	1,5 %	0,7 %
	MEJORANTE	70	0,7 %	0,3 %
*(1). TOTAL MASA.....		21.440	% Sobre la Masa	100,0 %
GRA SA		0		
*(2). TOTAL GRASA.....		0		0,0 %
TOTAL MASA + GRASA		21.440		100,0 %
RELLENO			% Total Relleno	
R E L L E N O				
*(3). TOTAL RELLENO.....			0,0 %	0,0%
TOTAL (+1+2+3) .....				100,0%

## PROCESO:

- 1º.- Amasar todo junto, excepto la levadura, y parte del agua que se añade poco durante el amasado.
- 2º.- Esta masa al llevar mucha agua, es conveniente empezar el amasado con el 60% del agua total y el resto añadir poco a poco durante el amasado. Esto es debido a que el gluten de la harina se hidrata mejor.
- 3º.- Hacer una masa fina y elástica.
- 4º.- Temperatura de la masa a 24°C.
- 5º.- Dividir, bolear y dejar reposar 60 min. aprox.
- 6º.- Para que el alveolado sea el correcto, se debe tratar la masa lo más suave posible. Dar formato a las piezas.
- 7º.- Fermentación a 27°C de Temperatura y 75%HR. Durante 40 min. aprox.
- 8º.- Hornear con vapor con una curva de cocción de mas a menos. (220°C / 190°C.)

Nota.- La masa madre puede ser de la misma masa.

Datos	
Peso masa Pieza.....	
Peso relleno Pieza.....	
Peso Total pieza.....	
Temperatura Final Masa °C.....	
Tiempo Amasado 1ª Velocidad.....	
Tiempo Amasado 2ª Velocidad**.....	
Temperatura de la Grasa.....	
Nº. Capas de Grasa.....	

