

Buen trigo, Buena harina, Buen pan



ROCA

F·A·R·I·N·E·R·S

Ronda Comtes d'Urgell, 20 _ 25310 Agramunt (Lleida) _ Telf. 973 390 035
info@harineraroca.com _ www.harineraroca.com
Tienda online: www.rocafariners.com



HARINA NO GLUTEN ECO



ROCA

F·A·R·I·N·E·R·S

* Puede contener trazas de gluten.

* Harina natural elaborada con harinas ricas en proteínas y fibra.

* Sin gomas ni aditivos.



PAN

FORMULACIÓN

INGREDIENTES	CANTIDAD (GRAMOS)	% SOBRE HARINA
HARINA NO GLUTEN	1000	
LEVADURA SECA	5	0,5 %
MASA MADRE SIN GLUTEN *	200	20 %
SAL	20	2 %
AGUA	950	95 %

PROCESO

AMASADO: Añadimos todos los ingredientes a una batidora con el accesorio pala y batimos durante 10 min aprox. a velocidad rápida hasta que no haya grumos en la masa.

REPOSO EN BLOQUE: 15-20 min.

CORTE Y FORMADO: Enharinar bien la superficie en la que vamos a trabajar con harina sin gluten.

Cortar y formar piezas con el peso y formato deseado.

FERMENTACIÓN: Fermentar hasta que doble su volumen.

COCCIÓN: Horno de entrada fuerte (240°C) con vapor y bajar a 190°C.

INCORPORACIÓN DE SEMILLAS: Podemos enriquecer el producto nutricionalmente y organolépticamente añadiendo a la masa mix 6 semillas, mix andino, aceitunas, frutos secos.

Para el mix 6 semillas tostamos las semillas en el horno y las hidratamos añadiendo el mismo peso de agua que de semillas y dejando reposar mínimo 1 h.

Para el mix andino no es necesario tostarlas, las hidratamos con el doble del agua que de semillas y dejamos reposar mínimo 1h. Una vez hidratadas incorporamos 10-15% a la masa, al final del amasado y mezclamos bien.



PAN DE MOLDE

FORMULACIÓN

INGREDIENTES	CANTIDAD (GRAMOS)	% SOBRE HARINA
HARINA NO GLUTEN	1000	
LEVADURA SECA	5	0,5 %
MASA MADRE SIN GLUTEN *	200	20 %
SAL	22	2.2 %
AGUA	1200	120 %

PROCESO

AMASADO: Añadimos todos los ingredientes a una batidora con el accesorio pala y batimos durante 10 min aprox. a velocidad rápida hasta que no haya grumos en la masa.

FORMADO: Añadimos la masa a los moldes previamente untados con aceite.

FERMENTACIÓN: Fermentar hasta que doble su volumen.

COCCIÓN: Horno de entrada fuerte (240°C) con vapor y bajar a 190°C.

INCORPORACIÓN DE SEMILLAS: Podemos enriquecer el producto nutricionalmente y organolépticamente añadiendo a la masa mix 6 semillas, mix andino, aceitunas, frutos secos.

Para el mix 6 semillas tostamos las semillas en el horno y las hidratamos añadiendo el mismo peso de agua que de semillas y dejando reposar mínimo 1 h.

Para el mix andino no es necesario tostarlas, las hidratamos con el doble del agua que de semillas y dejamos reposar mínimo 1h. Una vez hidratadas incorporamos 10-15% a la masa, al final del amasado y mezclamos bien.

* En caso de no usar masa madre aumentar el porcentaje de la levadura.



GRISINES

FORMULACIÓN

INGREDIENTES	CANTIDAD (GRAMOS)	% SOBRE HARINA
HARINA NO GLUTEN	1000	
LEVADURA SECA	5	0,5 %
MASA MADRE SIN GLUTEN *	200	20 %
SAL	20	2%
AGUA	950	95 %

PROCESO

AMASADO: Añadimos todos los ingredientes a una batidora con el accesorio pala y batimos durante 10 min aprox. a velocidad rápida hasta que no haya grumos en la masa.

REPOSO EN BLOQUE: 15-20 min.

CORTE Y FORMADO: Estiramos la masa con un rodillo, cortamos tiras y las ponemos en una bandeja de horno untada de aceite para que no se peguen.

Pintamos los grisines con aceite de oliva con ayuda de un pincel.

FERMENTACIÓN: Fermentar hasta que doble su volumen.

COCCIÓN: Hornear a 150°C hasta secar el producto.

INCORPORACIÓN DE SEMILLAS: Podemos enriquecer el producto nutricionalmente y organolépticamente añadiendo a la masa mix 6 semillas, mix andino, aceitunas, frutos secos.

Para el mix 6 semillas tostamos las semillas en el horno y las hidratamos añadiendo el mismo peso de agua que de semillas y dejando reposar mínimo 1 h.

Para el mix andino no es necesario tostarlas, las hidratamos con el doble del agua que de semillas y dejamos reposar mínimo 1h. Una vez hidratadas incorporamos 10-15% a la masa, al final del amasado y mezclamos bien.