

Pãezinhos de espelta e trigo mourisco com DINKELMEHL 630, REX SARRACENO e PERFORMANCE PLUS

DINKELMEHL 630	6,500 kg
REX SARRACENO	3,500 kg
PERFORMANCE PLUS	0,050 kg
Azeite	0,200 kg
Sal	0,060 kg
Levedura	0,200 kg
Água	5,900 kg
Total	16,410 kg

Topping

REX SARRACENO e DINKELMEHL 630 (1·1)

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes mais tempo em velocidade lenta do que em rápida até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Repouso em bloco: 10 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,080 kg.
- Repouso após bolear: 10 minutos.
- Formar pãezinhos no formato desejado, humedecer e decorar com uma mistura de REX SARRACENO e DINKELMEHL 630 (1·1).
- Fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar e cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 220 °C durante 20 – 22 minutos.

