

## Pão de espelta e trigo mourisco com DINKELMEHL 630 e REX SARRACENO

DINKELMEHL 630	5,000 kg
REX SARRACENO	5,000 kg
Azeite	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água	6,500 kg
Total	16,850 kg

### Topping

REX SARRACENO

### 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: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 20 – 30 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,450 kg.
- Repouso após bolear cerca de 5 minutos.
- Aplainar as peças, dobrar um canto sobre o outro e pressionar ligeiramente.
- Humedecer e decorar com REX SARRACENO.
- Fermentar com a enroladura para baixo durante 70 – 80 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Virar e cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante 45 minutos.

