

Pan de Navidad

con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO y 33 DREIDOPPEL

DINKELMEHL 630	5,000 kg
REX SARRACENO	5,000 kg
Higos secos	2,000 kg
Pasas	0,750 kg
Nueces	0,750 kg
Avellanas tostadas troceadas	0,750 kg
LEBKUCHEN	0,050 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	6,500 kg
Total	21,000 kg

Topping

Harina de centeno y REX SARRACENO (1·1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes más tiempo en velocidad lenta que en rápida hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 35 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Formar barrotos cortos sin punta, humedecer y rebozar con una mezcla de harina de centeno y REX SARRACENO (1·1).
- Colocar dos piezas en un molde estándar de 30 x 10 x 10 cm sin tapar.
- Fermentar durante 90 – 100 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 45 minutos.

