

Pan de espelta* y trigo sarraceno** con DINKELMEHL 630 y REX SARRACENO

DINKELMEHL 630	5,000 kg
REX SARRACENO	5,000 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua	6,500 kg
Total	16,850 kg

Topping

REX SARRACENO

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes más tiempo en velocidad lenta que en rápida hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 20 – 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Reposo tras bolear unos 5 minutos.
- Aplanar las piezas, doblar una esquina sobre la otra y presionar ligeramente.
- Humedecer y rebozar con REX SARRACENO.
- Fermentar con el pliegue hacia abajo durante 70 – 80 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Girar y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 45 minutos.



* 68% espelta

** 32% trigo sarraceno

Calculado sobre el total de harina.