

# Panecillos de espelta\* y trigo sarraceno\*\* con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO y PERFORMANCE PLUS

DINKELMEHL 630	6,500 kg
REX SARRACENO	3,500 kg
PERFORMANCE PLUS	0,050 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Sal	0,060 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	5,900 kg
<b>Total</b>	<b>16,410 kg</b>

## Topping

REX SARRACENO y DINKELMEHL 630 (1·1)

## 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: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,080 kg.
- Reposo tras bolear: 10 minutos.
- Formar panecillos con la forma deseada, humedecer y rebozar con una mezcla de REX SARRACENO y DINKELMEHL 630 (1·1).
- Fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante 20 – 22 minutos.



\* 78% espelta

\*\* 22% trigo sarraceno

Calculado sobre el total de harina.