

Paninis de espelta e trigo mourisco

com DINKELMEHL 630, REX SARRACENO e PERFORMANCE PLUS

Mistura de cebola e queijo

Cebola vermelha aos cubos	1,000 kg
Queijo Emmental ralado	0,400 kg
Queijo Gouda ralado	0,400 kg
Sal	0,040 kg
Chili	0,012 kg
Cominho	0,010 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,862 kg

Massa

DINKELMEHL 630	5,000 kg
REX SARRACENO	4,000 kg
Sêmola de trigo duro	1,000 kg
PERFORMANCE PLUS	0,050 kg
Azeite	0,500 kg
Sal	0,040 kg
Levedura	0,250 kg
Água (aprox.)	6,200 kg
<hr/> Total	<hr/> 17,040 kg

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.
- Dividir quatro empelos, colocar em tabuleiros lubrificados e guardar no congelador durante 30 minutos. Depois, guardar no frigorífico e deixar repousar 8 – 10 horas a 6 – 8 °C. Antes de usar, deixar à temperatura ambiente 1 – 2 horas.
- Estender a massa sobre um tabuleiro coberto com farinha de espelta, cortar peças retangulares do tamanho desejado e colocar em tabuleiros com papel de forno.
- Aplinar ligeiramente as peças, humedecer e espalhar a mistura de cebola e queijo por cima.
- Fermentar durante cerca de 15 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 230 °C (com pouco vapor) durante 17 – 19 minutos. Abrir o registo 5 minutos antes de finalizar a cozedura.

