

# Paninis de espelta\* y trigo sarraceno\*\*

## con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO y PERFORMANCE PLUS

### Mezcla de cebolla y queso

Cebolla roja a dados	1,000 kg
Queso Emmental rallado	0,400 kg
Queso Gouda rallado	0,400 kg
Sal	0,040 kg
Chili	0,012 kg
Comino	0,010 kg
<hr/> Total	1,862 kg

### Masa

DINKELMEHL 630	5,000 kg
REX SARRACENO	4,000 kg
Sémola de trigo duro	1,000 kg
PERFORMANCE PLUS	0,050 kg
Aceite de oliva	0,500 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,250 kg
Agua (aprox.)	6,200 kg
<hr/> Total	17,040 kg

### 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.
- Dividir cuatro pastones, colocar en bandejas engrasadas y guardar en el congelador durante 30 minutos. Después, guardar en la nevera y dejar reposar 8 – 10 horas a 6 – 8 °C. Antes de usar, dejar a temperatura ambiente 1 – 2 horas.
- Extender la masa sobre un tablero cubierto con harina de espelta, cortar piezas rectangulares del tamaño deseado y colocar en bandejas con papel de horno.
- Aplanar ligeramente las piezas, humedecer y esparcir la mezcla de cebolla y queso por encima.
- Fermentar durante unos 15 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 230 °C (con poco vapor) durante 17 – 19 minutos. Abrir el tiro 5 minutos antes de finalizar la cocción.



\* 73% espelta  
\*\* 27% trigo sarraceno  
Calculado sobre el total de harina.