

Baguette rústica de espelta con REX ESPELTA ARTESANO

REX ESPELTA ARTESANO	10,000 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	6,300 kg
Total	16,500 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea (la harina de espelta requiere más tiempo de amasado en velocidad lenta que en velocidad rápida).
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque unos 40 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,315 kg.
- Reposo tras bolear unos 20 minutos.
- Formar las piezas y rebozar con harina de espelta o con REX ESPELTA ARTESANO.
- Fermentar durante unos 30 – 40 minutos en cámara de fermentación.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 35 – 40 minutos.

