

Baguettes y flautas de espelta y trigo sarraceno con aceitunas y especias con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO y REX DURUM

DINKELMEHL 630	6,000 kg
REX SARRACENO	3,500 kg
REX DURUM	0,500 kg
Aceite vegetal	0,150 kg
Sal	0,060 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	6,200 kg
Aceitunas verdes a rodajas (aprox.)	1,840 kg
Orégano (aprox.)	0,035 kg
Total	18,435 kg

Topping

Queso Gouda rallado (aprox.)	0,920 kg
Queso Emmental rallado (aprox.)	0,920 kg
Orégano	C/S

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto las aceitunas verdes a rodajas y el orégano) más tiempo en velocidad lenta que en rápida hasta conseguir una masa fina y elástica. Añadir las aceitunas y el orégano al final del amasado.
- Temperatura de la masa: aprox. 26 °C.
- Reposo en bloque: 15 – 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,350 kg para baguettes y de 0,180 kg para flautas.
- Reposo tras bolear unos 10 minutos.
- Formar las piezas en el formato deseado, humedecer la superficie y rebozar con el topping.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y dejar fermentar a 5 °C hasta el día siguiente.
- Una vez fermentadas, cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 25 – 30 minutos.

