

Baguettes y flautas de espelta y trigo sarraceno con salami y guindilla 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
Salami en trozos pequeños (aprox.)	1,100 kg
Guindilla en escamas (aprox.)	0,035 kg
Total	17,695 kg

Topping

Queso Gouda rallado (aprox.)	0,920 kg
Queso Emmental rallado (aprox.)	0,920 kg
Sésamo (aprox.)	0,730 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto el salami en trozos pequeños y la guindilla en escamas) más tiempo en velocidad lenta que en rápida hasta conseguir una masa fina y elástica. Añadir el salami y la guindilla en escamas 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.

