

Barra rústica 100% de espelta* com DINKELMEHL 630 e REX DINKEL

DINKELMEHL 630	8,500 kg
REX DINKEL	1,500 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	7,300 kg
Total	17,650 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 90 minutos.
- Dividir peças de 0,320 kg sem desgaseificar e sem bolear e deixar repousar 20 minutos.
- Formar barras alongadas com ponta e decorar com farinha de espelta integral.
- Fermentar durante 20 – 25 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Cortar e cozer de entrada a 240°C (com vapor), baixando para 210 °C durante 35 minutos.

*Calculado sobre a farinha de cereal.

