

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.

