Barra rústica 100% de espelta*
con DINKELMEHL 630 y REX DINKEL

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

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 90 minutos.
- Dividir piezas de 0,320 kg sin desgasificar y sin bolear y dejar reposar 20 minutos.
- Formar barras alargadas con punta y rebozar con harina de espelta integral.
- Fermentar durante 20 – 25 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cortar y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 35 minutos.

*calculado sobre la harina de cereal.

IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/Argenters 4, Edificio 2 | Apartado de correos 251 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com