

Barra rústica com REX DURUM e MASA MADRE ESPELTA

Esponja de trigo

Farinha de trigo	2,000 kg
Levedura	0,040 kg
Água	2,000 kg
Total	4,040 kg

- Misturar os ingredientes durante 4 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Repouso em bloco: 3 horas à temperatura ambiente ou durante a noite no frigorífico.

Massa

Farinha de trigo	5,000 kg
Esponja de trigo	4,000 kg
Sêmola de trigo	1,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
MASA MADRE ESPELTA	1,000 kg
Sal	0,170 kg
Levedura	0,130 kg
Água	5,600 kg
Total	17,900 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 25 °C.
- Repouso em bloco: 60 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,350 kg.
- Repouso após bolear: 10 minutos.
- Formar barras alongadas com ponta e decorar com farinha de trigo.
- Fermentar durante 70 minutos em câmara de fermentação a 23 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 235 °C (com vapor), baixando para 220 °C durante 28 minutos.

