

Barras de espelta e trigo mourisco com DINKELMEHL 630, REX SARRACENO e IREKS BAGUETTE

| | |
|--------------------|------------------|
| DINKELMEHL 630 | 5,500 kg |
| REX SARRACENO | 3,500 kg |
| Farinha de centeio | 0,500 kg |
| IREKS BAGUETTE | 0,200 kg |
| Óleo vegetal | 0,150 kg |
| Levedura | 0,250 kg |
| Água | 6,200 kg |
| Total | 16,300 kg |

Topping

REX SARRACENO e farinha de centeio (1·1)

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Repouso em bloco: 15 – 20 minutos.
- Dividir peças de 0,350 kg.
- Formar barras, decorar com o topping e deixar fermentar a frio até ao dia seguinte.
- Fermentar durante 40 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cortar e cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 25 – 30 minutos. Decorridos 3 minutos, deixar sair o vapor.

