

## Chusco de espelta com DINKELMEHL 630 e MASA MADRE ESPELTA

DINKELMEHL 630	10,000 kg
MASA MADRE ESPELTA	0,400 kg
IREKS UNI PLUS	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	6,200 kg
Total	17,050 kg

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes a velocidade lenta durante 6 minutos.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,700 kg.
- Repouso após bolear: 30 minutos.
- Formar as peças.
- Fermentar durante 45 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 220 °C durante cerca de 35 minutos.

