

Chusco de espelta

con DINKELMEHL 630 y MASA MADRE ESPELTA

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

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes a velocidad lenta durante 6 minutos.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,700 kg.
- Reposo tras bolear: 30 minutos.
- Formar las piezas.
- Fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante unos 35 minutos.

