

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
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>6,200 kg</u>
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.

