

Chusco de espelta y granos

con DINKELMEHL 630, DINKELBERGER-VOLLKORN e IREKS BAGUETTE

Remojo

DINKELMEHL 630	3,000 kg
Semillas de calabaza	1,200 kg
Linaza	0,300 kg
Agua a 30 °C	4,000 kg
Total	8,500 kg

- Dejar reposar durante 1 hora.

Masa

Remojo	8,500 kg
DINKELMEHL 630	2,400 kg
DINKELBERGER-VOLLKORN	3,800 kg
IREKS BAGUETTE	0,800 kg
Aceite de oliva	0,250 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	3,000 kg
Total	18,950 kg

Topping

Sésamo, linaza y semillas de calabaza (3·1·1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 27 °C.
- Reposo en bloque: 30 – 40 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,580 kg.
- Formar piezas con punta, humedecer con agua y rebozar con el topping.
- Fermentar durante 50 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cortar y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 35 minutos.

