

Coca de panadero 100% de espelta con REX ESPELTA ARTESANO

REX ESPELTA ARTESANO	10,000 kg
Aceite de oliva	0,700 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	7,000 kg
<hr/> Total	<hr/> 17,900 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea (la harina de espelta requiere más tiempo de amasado en velocidad lenta que en velocidad rápida).
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque unos 60 minutos.
- Dividir piezas de 0,400 kg, formar barras sin desgasificar y dejar reposar 20 minutos.
- Estirar las piezas y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante unos 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Pintar con aceite de oliva virgen, presionar con los dedos y espolvorear con azúcar en grano.
- Cocer a 260 °C durante unos 10 minutos (directamente sobre suela si es posible).
Al salir del horno, pulverizar con anís seco.

