

Focaccia 100% de espelta con REX ESPELTA MIEL

Masa

REX ESPELTA MIEL	10,000 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	6,000 kg
Total	16,200 kg

Mezcla de beicon y queso

Queso rallado	2,350 kg
Beicon cortado a dados	1,750 kg
Guindilla en escamas	0,020 kg
Pimienta negra molida	0,012 kg
Total	4,132 kg

- Mezclar los ingredientes homogéneamente.

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: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,800 kg (para bandejas de 60 x 20 cm) o de 0,400 kg para moldes redondos (26 cm de diámetro).
- Formar y colocar las piezas en los moldes.
- Fermentar a 5 °C durante 12 – 15 horas.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Esparcir la mezcla de beicon y queso: 0,400 kg para bandejas de 60 x 20 cm y 0,240 kg para moldes redondos.
- Cocer a 230 °C (con vapor) durante 20 – 30 minutos (según la pieza).

