

Gressinos 100% de espelta* com REX ESPELTA MIEL

Massa

REX ESPELTA MIEL	10,000 kg
Manteiga	0,150 kg
Levedura	0,300 kg
Água (aprox.)	5,200 kg
Total	15,650 kg

Manteiga para folhados: 0,250 kg por kg de masa.

Topping

Queijo
Sal
Pimenta
Cominho

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa cerca de 24 °C.
- Repouso em bloco cerca de 10 minutos.
- Laminar uma “manta”, dividir em empleos de 2,100 kg, bolear ligeiramente e guardar no frigorífico durante a noite.
- Dividir os empleos em 30 peças de 0,070 kg e formar os gressinos.
- Humedecer e decorar com o topping e colocar em tabuleiros com papel de forno.
- Cozer a 220 °C (com vapor) durante 14 – 16 minutos.

*Calculado sobre a farinha de cereal.

