

Grisines 100% de espelta* con REX ESPELTA MIEL

Masa

REX ESPELTA MIEL	10,000 kg
Mantequilla	0,150 kg
Levadura	0,300 kg
Agua (aprox.)	5,200 kg
Total	15,650 kg

Margarina para pliegues: 0,250 kg por kg de masa.

Topping

Queso
Sal
Pimienta
Comino

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa unos 24 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar 10 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta”, dividir en pastones de 2,100 kg y guardar en el frigorífico durante la noche, boleándolos ligeramente.
- Dividir los pastones en 30 piezas de 0,070 kg y formar las barritas.
- Humedecer y rebozar con el topping y colocar en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 220 °C (con vapor) durante 14 – 16 minutos.

* Calculado sobre la harina de cereal.

