

Libritos 100% de espelta* con REX ESPELTA MIEL e IREKS SOFTY PLUS

| | |
|------------------|------------------|
| REX ESPELTA MIEL | 10,000 kg |
| Azúcar | 0,500 kg |
| Aceite vegetal | 0,500 kg |
| IREKS SOFTY PLUS | 0,150 kg |
| MELLA TRIEB | 0,100 kg |
| Levadura | 0,500 kg |
| Agua | 4,700 kg |
| Total | 16,450 kg |

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Laminar una “manta” de 2,8 mm de grosor y cortar rectángulos de 18 x 7 cm.
- Colocar las piezas en bandejas, doblar por mitad, humedecer y rebozar con sésamo.
- Fermentar durante 30 – 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 280 °C (con vapor) durante 3 minutos.

* Calculado sobre la harina de cereal.

