

Livros 100% de espelta*

com REX ESPELTA MIEL e IREKS SOFTY PLUS

REX ESPELTA MIEL	10,000 kg
Açúcar	0,500 kg
Óleo vegetal	0,500 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
MELLA TRIEB	0,100 kg
Levedura	0,500 kg
Água	4,700 kg
Total	16,450 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 10 minutos.
- Laminar uma “manta” de 2,8 mm de espessura e cortar retângulos de 18 x 7 cm.
- Colocar as peças em tabuleiros, dobrar ao meio, humedecer e decorar com sésamo.
- Estender a massa em tabuleiros de 60 x 40 cm e polvilhar com “mollitas”.
- Fermentar durante 30 – 40 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 280 °C (com vapor) durante 3 minutos.

*Calculado sobre a farinha de cereal.

