

Pãezinhos com trigo mourisco e nozes

com REX SARRACENO e MALZPERLE PLUS

Esponja

Farinha de centeio integral	0,700 kg
Linhaça	0,400 kg
Água (aprox. a 40 °C)	1,100 kg
Total	2,200 kg

- Repouso em bloco durante aprox. 1 hora.

Massa

Farinha de trigo	4,900 kg
REX SARRACENO	3,800 kg
Esponja	2,200 kg
Nozes trocejadas	1,000 kg
Farinha de centeio	0,600 kg
Azeite	0,250 kg
MALZPERLE PLUS	0,200 kg
MASA MADRE CENTENO	0,200 kg
Sal	0,050 kg
Levedura	0,150 kg
Água	6,000 kg
Total	19,350 kg

Topping

REX SARRACENO e farinha de centeio (1·1)

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes mais tempo em velocidade lenta do que em rápida até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Repouso em bloco: 20 – 30 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,100 kg
- Formar pãezinhos com ponta, humedecer, decorar com o topping e fazer um corte longitudinal.
- Dispor as peças com a enroladura para baixo em telas enfarinhadas e deixar fermentar em frio a 5 °C durante 16 – 18 horas.
- Virar e cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando a 200 °C durante 22 – 24 minutos.

