

## Pãezinhos de espelta e cevada com UNSER GERSTENBROT e PERFORMANCE PLUS

Farinha de trigo de média força	6,000 kg
UNSER GERSTENBROT	4,000 kg
PERFORMANCE PLUS	0,050 kg
Linhaça	0,500 kg
Azeite	0,250 kg
Sal	0,140 kg
Levedura	0,250 kg
Água	7,100 kg
<b>Total</b>	<b>18,290 kg</b>

### Topping (por peça)

Farinha de centeio	0,003 kg
--------------------	----------

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogênea.
- Temperatura da massa: 27 – 28 °C.
- Repouso em bloco cerca de 10 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,120 kg – 0,150 kg.
- Formar peças com ponta, decorar sobre farinha de centeio e fazer dois cortes.
- Fermentar com os cortes para baixo durante 16 – 18 horas em câmara de fermentação controlada a 5 °C.
- Deixar fermentar durante 50 – 60 minutos à temperatura ambiente.
- Virar e cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 22 – 24 minutos. Abrir o registo 5 minutos antes de finalizar a cozedura.



### DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

100 g de pãezinhos contêm em média:

Energia:	1124 kJ (266 kcal)
Lípidos:	3,8 g
dos quais saturados:	0,6 g
Hidratos de carbono:	46,9 g
dos quais açúcares:	4,0 g
Fibra:	5,3 g
Proteínas:	8,3 g
Sal:	1,5 g