

Pãezinhos rústicos 100% de espelta* com DINKELMEHL 630 e REX DINKEL

DINKELMEHL 630	9,000 kg
REX DINKEL	1,000 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,100 kg
Água (aprox.)	7,000 kg
Total	17,300 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos.
- Fazer uma dobra e deixar repousar em bloco mais 30 minutos.
- Estender a massa sobre um tabuleiro, laminar uma “manta” com 2,5 cm de espessura e peneirar abundantemente com farinha de espelta.
- Cortar tiras com 5 cm de largura. Depois, cortar as tiras em losangos com 10 cm de comprimento.
- Fermentar durante 40 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Virar, fazer um corte longitudinal e cozer de entrada a 230 – 240 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante cerca de 25 minutos.

*Calculado sobre a farinha de cereal.

