

Pão de espelta, centeio e trigo com KÖNIG LUDWIG-BROT, DINKELMEHL 630, MASA MADRE CENTENO e IDEAL

Farinha de centeio	2,500 kg
KÖNIG LUDWIG-BROT	5,000 kg
DINKELMEHL 630	2,500 kg
MASA MADRE CENTENO	0,450 kg
IDEAL	0,040 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	7,500 kg
Total	18,140 kg

Topping (por peça)

DINKELMEHL 630	0,004 kg
----------------	----------

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea (a farinha de espelta requer mais tempo de amassadura em velocidade lenta do que em velocidade rápida).
- Temperatura da massa: 27 – 28 °C.
- Repouso em bloco cerca de 90 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,600 kg.
- Formar as peças e decorar com farinha de espelta.
- Colocar as peças com a enroladura para baixo em bannetons redondos com farinha ou em telas enfarinhadas.
- Fermentar durante cerca de 90 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Virar e cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 190 °C durante cerca de 50 minutos.

