

Pão rústico de espelta e grãos com DINKELMEHL 630, DINKELBERGER-VOLLKORN e IREKS BAGUETTE

Remolho

DINKELMEHL 630	3,000 kg
Sementes de abóbora	1,200 kg
Linhaça	0,300 kg
Água a 30 °C	4,000 kg
Total	8,500 kg

- Deixar repousar durante 1 hora.

Massa

Remolho	8,500 kg
DINKELMEHL 630	2,400 kg
DINKELBERGER-VOLLKORN	3,800 kg
IREKS BAGUETTE	0,800 kg
Azeite	0,250 kg
Levedura	0,200 kg
Água	3,000 kg
Total	18,950 kg

Topping

Sésamo, linhaça e sementes de abóbora (3·1·1)

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Temperatura da massa: 27 °C.
- Repouso em bloco: 30 – 40 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,580 kg.
- Formar peças com ponta, humedecer com água e decorar com o topping.
- Fermentar durante 50 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Cortar e cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 35 minutos.

