

Pan de espelta, centeno y trigo con KÖNIG LUDWIG-BROT, DINKELMEHL 630, MASA MADRE PIE e IDEAL

Harina de centeno	2,500 kg
KÖNIG LUDWIG-BROT	5,000 kg
DINKELMEHL 630	2,500 kg
MASA MADRE PIE	0,450 kg
IDEAL	0,040 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	7,500 kg
Total	18,140 kg

Topping (por pieza)

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

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea (la harina de espelta requiere más tiempo de amasado en velocidad lenta que en velocidad rápida).
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 90 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,600 kg.
- Formar las piezas y rebozar con harina de espelta.
- Colocar las piezas con el cierre hacia abajo en bannetons redondos con harina o en telas enharinadas.
- Fermentar durante unos 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Girar y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 190 °C durante unos 50 minutos.

60% espelta (harina de espelta, harina integral de espelta) calculado sobre la harina de cereal.

35% harina de centeno calculado sobre la harina de cereal.

5% harina de trigo calculado sobre la harina de cereal.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen de media:

Valor energético:	982 kJ (232 kcal)
Grasas:	1,1 g
de las cuales saturadas:	0,3 g
Hidratos de carbono:	43,8 g
de los cuales azúcares:	2,3 g
Fibra alimentaria:	4,4 g
Proteínas:	9,5 g
Sal:	1,4 g