

Pan de invierno de espelta y trigo sarraceno con DINKELMEHL 630 y REX SARRACENO

Mezcla de frutas y avellanas

Pasas sultanas	3,000 kg
Avellanas tostadas enteras	1,200 kg
Arándanos rojos troceados	0,700 kg
Semillas de girasol tostadas	0,500 kg
Ron	0,500 kg
Agua a unos 30 °C	1,000 kg
Total	6,900 kg

- Mezclar los ingredientes y dejar macerar durante 1 – 2 horas.

Masa

DINKELMEHL 630	6,000 kg
REX SARRACENO	4,000 kg
Queso cremoso tipo quark	1,000 kg
Mantequilla	0,500 kg
Miel	0,400 kg
Canela	0,015 kg
Sal	0,080 kg
Levadura	0,500 kg
Agua (aprox.)	5,000 kg
Mezcla de frutas y avellanas	6,900 kg
Total	24,395 kg

Topping

Sésamo y almendras laminadas (3·1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto la mezcla de frutas y avellanas) hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir la mezcla de frutas y avellanas al final del amasado.
- Temperatura de la masa: aprox. 27 °C.
- Reposo en bloque: 20 – 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,430 kg.
- Formar piezas cortas y anchas, humedecer la superficie y rebozar con el topping.
- Colocar las piezas en moldes cuadrados de 11 x 11 x 11 cm previamente engrasados.
- Fermentar durante unos 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 40 – 45 minutos (la temperatura interna debe ser de 96 °C). Abrir el tiro transcurridos 2 minutos desde el inicio de la cocción.

