

Panecillos con trigo sarraceno y nueces

con REX SARRACENO y MALZPERLE PLUS

Esponja

Harina de centeno integral	0,700 kg
Linaza	0,400 kg
Agua (aprox. a 40 °C)	1,100 kg
Total	2,200 kg

- Reposo en bloque durante aprox. 1 hora.

Masa

Harina de trigo	4,900 kg
REX SARRACENO	3,800 kg
Esponja	2,200 kg
Nueces troceadas	1,000 kg
Harina de centeno	0,600 kg
Aceite de oliva	0,250 kg
MALZPERLE PLUS	0,200 kg
MASA MADRE CENTENO	0,200 kg
Sal	0,050 kg
Levadura	0,150 kg
Agua	6,000 kg
Total	19,350 kg

Topping

REX SARRACENO y harina de centeno (1·1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes más tiempo en velocidad lenta que en rápida hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque: 20 – 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,100 kg.
- Formar panecillos con punta, humedecer, rebozar con el topping y hacer un corte longitudinal.
- Disponer las piezas con el cierre hacia abajo sobre telas enharinadas y dejar fermentar en frío a 5 °C durante 16 – 18 horas.
- Girar y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 22 – 24 minutos.

