

Panecillos rústicos 100% de espelta* con DINKELMEHL 630 y REX DINKEL

DINKELMEHL 630	9,000 kg
REX DINKEL	1,000 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,100 kg
Agua (aprox.)	7,000 kg
Total	17,300 kg

Proceso de elaboración

- Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dar un pliegue y dejar reposar en bloque 30 minutos más.
- Extender la masa sobre un tablero, laminar una “manta” de 2,5 cm de grosor y tamizar abundantemente con harina de espelta.
- Cortar tiras de 5 cm de ancho. Luego, cortar las tiras en rombos de 10 cm de largo.
- Fermentar durante 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Girar, hacer un corte longitudinal y cocer de entrada a 230 – 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 25 minutos.

*Calculado sobre la harina de cereal.

