

---

# RECETARIO ESPELTA PLUS

---

 ESPELTA plus



## Barra premium con ESPELTA PLUS

Harina de trigo	10,000 kg
ESPELTA PLUS	0,070 kg
Mantequilla	0,200 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	6,800 kg
Total	17,470 kg

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Dividir piezas de 0,330 kg y dejar reposar 60 minutos.
- Formar barras alargadas con punta sin desgasificar y enharinar.
- Fermentar durante unos 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar y cocer a 230 °C (con vapor) durante 25 minutos.



## Barra rústica 100% de espelta con DINKELMEHL 630 y ESPELTA PLUS

### Esponja de espelta

DINKELMEHL 630	0,800 kg
ESPELTA PLUS	0,240 kg
Sal	0,008 kg
Levadura	0,002 kg
Agua a 28 °C	1,000 kg
<b>Total</b>	<b>2,050 kg</b>

- Mezclar los ingredientes 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Reposo en bloque 8 horas a temperatura ambiente.
- Dejar fermentar en nevera (5 °C) un mínimo de 12 horas.

La esponja se puede mantener máximo 5 días en nevera.

### Masa

DINKELMEHL 630	10,000 kg
Esponja de espelta	2,050 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,180 kg
Agua	5,600 kg
<b>Total</b>	<b>18,030 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica (la harina de espelta requiere más tiempo de amasado en velocidad lenta que en velocidad rápida).
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,330 kg.
- Reposo tras bolear: 15 minutos.
- Formar barras alargadas con punta y rebozar con harina de espelta.
- Fermentar durante 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante 35 minutos. Abrir el tiro 10 minutos antes de finalizar la cocción.



# Chapata 100% de espelta (larga fermentación)

## con REX ESPELTA ARTESANO y ESPELTA PLUS

REX ESPELTA ARTESANO	10,000 kg
ESPELTA PLUS	0,100 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Levadura	0,080 kg
Agua	8,000 kg
<b>Total</b>	<b>18,380 kg</b>

### 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: 23 – 24 °C.
- Reposo en bloque unas 16 – 18 horas a 5 °C.
- Dar un pliegue y dejar reposar en bloque durante unos 60 minutos a temperatura ambiente.
- Extender la masa sobre un tablero con harina de espelta, dividir y formar piezas tipo chapata.
- Fermentar durante 45 – 50 minutos a temperatura ambiente.
- Cocer de entrada a 240 – 250 °C, bajando a 220 °C durante unos 40 minutos (según el tamaño de la pieza).



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen de media:

Valor energético:	1039 kJ (246 kcal)
Grasas:	2,8 g
de las cuales saturadas:	0,9 g
Hidratos de carbono:	43,4 g
de los cuales azúcares:	2,9 g
Fibra alimentaria:	2,1 g
Proteínas:	10,5 g
Sal:	1,5 g



## Chusco 100% de espelta con DINKELMEHL 630 y ESPELTA PLUS

### Esponja de espelta

DINKELMEHL 630	0,800 kg
ESPELTA PLUS	0,240 kg
Sal	0,008 kg
Levadura	0,002 kg
Agua a 28 °C	1,000 kg
<b>Total</b>	<b>2,050 kg</b>

- Mezclar los ingredientes 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Reposo en bloque 8 horas a temperatura ambiente.
- Dejar fermentar en nevera (5 °C) un mínimo de 12 horas.

La esponja se puede mantener máximo 5 días en nevera.

### Masa

DINKELMEHL 630	10,000 kg
Esponja de espelta	2,050 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,180 kg
Agua	5,600 kg
<b>Total</b>	<b>18,030 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica (la harina de espelta requiere más tiempo de amasado en velocidad lenta que en velocidad rápida).
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,750 kg.
- Reposo tras bolear: 15 minutos.
- Formar las piezas en forma de "chusco" y rebozar con harina de espelta.
- Fermentar durante 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 50 – 55 minutos. Abrir el tiro 20 minutos antes de finalizar la cocción.



## Pan 100% de espelta (30% integral) con DINKELMEHL 630, DINKELVOLLKORNMEHL y ESPELTA PLUS

DINKELMEHL 630	7,000 kg
DINKELVOLLKORNMEHL	3,000 kg
ESPELTA PLUS	0,250 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (caliente)	6,300 kg
<b>Total</b>	<b>16,950 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica (la harina de espelta requiere más tiempo de amasado en velocidad lenta que en velocidad rápida).
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,750 kg.
- Reposo tras bolear: 15 minutos.
- Formar las piezas en forma de “chusco” y rebozar con harina de espelta.
- Fermentar durante 45 – 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 50 – 55 minutos. Abrir el tiro 20 minutos antes de finalizar la cocción.



## Pan 100% de espelta (larga fermentación) con DINKELMEHL 630 y ESPELTA PLUS

### Esponja de espelta

DINKELMEHL 630	1,000 kg
ESPELTA PLUS	0,300 kg
Sal	0,010 kg
Levadura	0,002 kg
Agua a 28 °C	1,200 kg
<b>Total</b>	<b>2,512 kg</b>

- Mezclar los ingredientes 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Reposo en bloque 8 horas a temperatura ambiente.
- Dejar fermentar en nevera (5 °C) un mínimo de 12 horas.

La esponja se puede mantener máximo 5 días en nevera.

### Masa

DINKELMEHL 630	10,000 kg
Esponja de espelta	2,512 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,070 kg
Agua	6,600 kg
<b>Total</b>	<b>19,382 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica (la harina de espelta requiere más tiempo de amasado en velocidad lenta que en velocidad rápida).
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Reposo en bloque: 16 – 18 horas a 5 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,750 kg.
- Reposo tras bolear: 30 minutos.
- Formar las piezas en forma de “chusco” y colocarlas con el cierre hacia abajo en bannetons alargados previamente enharinados.
- Fermentar durante 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 200 °C durante 50 – 55 minutos. Abrir el tiro 20 minutos antes de finalizar la cocción.

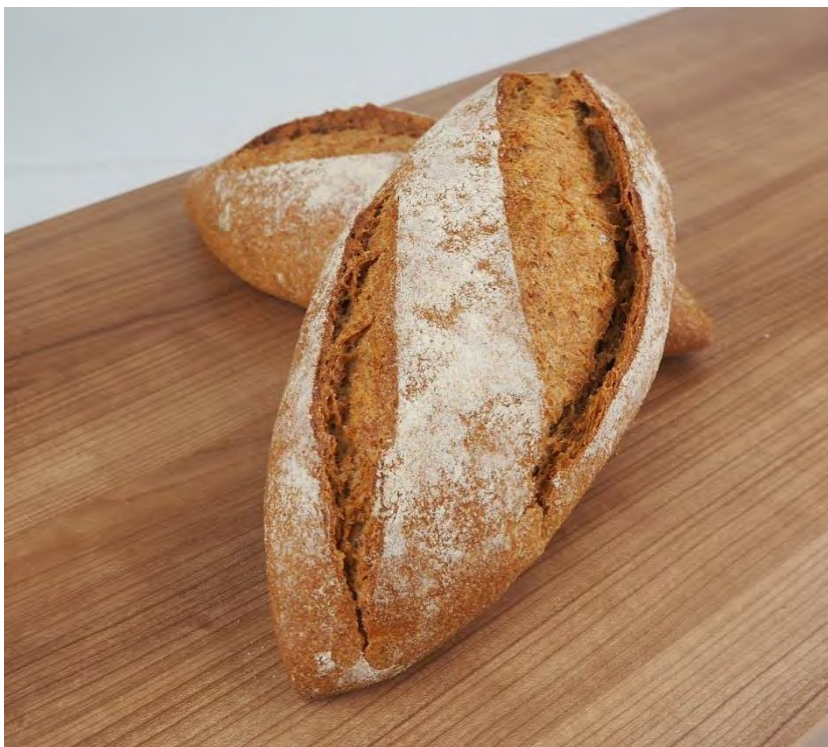


## Pan integral 100% de espelta con DINKELVOLLKORNMEHL, ESPELTA PLUS y MASA MADRE ESPELTA

DINKELVOLLKORNMEHL	10,000 kg
ESPELTA PLUS	0,300 kg
MASA MADRE ESPELTA	0,500 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,160 kg
Agua	6,500 kg
<b>Total</b>	<b>17,660 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica (la harina de espelta requiere más tiempo de amasado en velocidad lenta que en velocidad rápida).
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,400 kg.
- Formar las piezas, humedecer la superficie y rebozar con DINKELVOLLKORNMEHL.
- Fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 40 – 45 minutos. Abrir el tiro 10 minutos antes de finalizar la cocción.





## Pan integral de espelta (55%) y trigo (45%) con DINKELVOLLKORNMEHL, ESPELTA PLUS y MASA MADRE ESPELTA

Harina integral de trigo	5,000 kg
DINKELVOLLKORNMEHL	5,000 kg
ESPELTA PLUS	0,250 kg
MASA MADRE ESPELTA	0,500 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,160 kg
Agua	6,400 kg
<b>Total</b>	<b>17,510 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica (la harina de espelta requiere más tiempo de amasado en velocidad lenta que en velocidad rápida).
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,400 kg.
- Formar las piezas, humedecer la superficie y rebozar con DINKELVOLLKORNMEHL.
- Fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 40 – 45 minutos. Abrir el tiro 10 minutos antes de finalizar la cocción.



## Focaccia stirata con CRAFT-MALZ y ESPELTA PLUS

Harina de trigo de media fuerza	10,000 kg
CRAFT-MALZ	1,000 kg
ESPELTA PLUS	0,300 kg
Sal	0,220 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	9,500 kg
Total	21,220 kg

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Dar un pliegue y dejar reposar en bloque durante 16 – 20 horas a 5 °C.
- Extender la masa sobre un tablero con harina y dividir piezas de 0,750 kg sin desgasificar, formar barras cortas y dejar reposar 90 minutos.
- Aplanar las barras con las manos y formar piezas ovaladas de unos 3 cm de grosor.
- Colocar las piezas en el cargador, pintar con aceite de oliva y volver a estirar hasta formar piezas rectangulares de unos 2 cm de grosor.
- Espolvorear con sal gruesa y cocer a 240 °C (con poco vapor) durante 18 – 20 minutos. Abrir el tiro a media cocción.

Si se desea una opción dulce, espolvorear con azúcar en grano antes de cocer y pintar ligeramente con anís seco al salir del horno.



## Panecillos brioche 99% de espelta con DINKELMEHL 630, ESPELTA PLUS, IREKS SOFTY PLUS y TRISAN

DINKELMEHL 630	10,000 kg
ESPELTA PLUS	0,400 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Azúcar invertido	1,000 kg
Huevo	1,100 kg
Mantequilla	1,100 kg
Azúcar	0,600 kg
TRISAN	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,700 kg
Leche	1,750 kg
Agua	1,750 kg
Total	18,850 kg

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica (la harina de espelta requiere más tiempo de amasado en velocidad lenta que en velocidad rápida).
- Temperatura de la masa: 27 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir la masa en pastones de 1,350 kg, bolear y dejar reposar 5 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,045 kg) y bolear.
- Formar piezas ligeramente alargadas tipo panecillo sin punta y colocarlas en bandejas con papel de horno o en moldes para panecillos.
- Fermentar durante 120 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 80% H.R.
- Pintar con huevo, hacer dos cortes y fermentar 30 minutos más.
- Volver a pintar con huevo y cocer a 220 °C (sin vapor) durante 8 – 9 minutos.





