

Snacks de espelta e trigo mourisco com DINKELMEHL 630, REX SARRACENO e PERFORMANCE PLUS

Recheio

Bacon aos cubos	1,200 kg
Queijo Gouda ralado	0,500 kg
Queijo Emmental ralado	0,500 kg
Sêmola de milho amarelo	0,200 kg
Sal, pimenta, especiarias	C/S
Total	2,400 kg

- Misturar os ingredientes até homogeneizar.

Massa

DINKELMEHL 630	6,500 kg
REX SARRACENO	3,500 kg
PERFORMANCE PLUS	0,025 kg
Óleo vegetal	0,200 kg
Sal	0,060 kg
Levedura	0,300 kg
Água	5,900 kg
Total	16,485 kg

Topping

Queijo Gouda ralado	1,000 kg
Queijo Emmental ralado	1,000 kg
Sésamo	0,250 kg
Sêmola de milho amarelo	0,200 kg
Sal, pimenta, especiarias	C/S
Total	2,450 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Repouso em bloco: 10 minutos.
- Laminar com 0,180 kg de manteiga por kg de massa e dar três voltas simples deixando repousar uns minutos entre as voltas.
- Laminar uma “manta” com 3 mm de espessura e 36 cm de largura, humedecer a superfície com água e estender o recheio uniformemente.
- Dobrar pela metade, pressionar ligeiramente e cortar tiras de 3,5 cm de largura.
- Humedecer a superfície das peças e passar por o topping. Enrolar as peças formando um laço e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer em forno de ar a 220 °C durante 14 minutos.

