

Snacks de espelta* y trigo sarraceno** con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO y MALZPERLE PLUS

Relleno

Beicon a dados	1,200 kg
Queso Gouda rallado	0,500 kg
Queso Emmental rallado	0,500 kg
Sémola de maíz amarillo	0,200 kg
Sal, pimienta, especias	C/S
Total	2,400 kg

- Mezclar los ingredientes hasta homogeneizar.

Masa

DINKELMEHL 630	6,500 kg
REX SARRACENO	3,500 kg
MALZPERLE PLUS	0,150 kg
Aceite vegetal	0,200 kg
Sal	0,060 kg
Levadura	0,300 kg
Agua	5,900 kg
Total	16,610 kg

Topping

Queso Gouda rallado	1,000 kg
Queso Emmental rallado	1,000 kg
Sésamo	0,250 kg
Sémola de maíz amarillo	0,200 kg
Sal, pimienta, especias	C/S
Total	2,450 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Laminar con 0,180 kg de mantequilla por kg de masa y dar tres pliegues sencillos dejando reposar unos minutos entre los pliegues.
- Laminar una “manta” de 3 mm de grosor y 36 cm de ancho, humedecer la superficie con agua y extender el relleno uniformemente.
- Plegar por la mitad, presionar ligeramente y cortar tiras de 3,5 cm de ancho.
- Humedecer la superficie de las piezas y rebozar sobre el topping. Enrollar las piezas formando un lazo y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer en horno de aire a 220 °C durante 14 minutos.



* 78% espelta
** 21% trigo sarraceno
Calculado sobre el total de harina.