

# Rosquillas de trigo, espelta y trigo sarraceno

## con REX SARRACENO

Harina de trigo	7,000 kg
REX SARRACENO	3,000 kg
Manteca de cerdo	1,500 kg
Vino blanco	1,000 kg
Hinojo en grano	0,200 kg
Levadura	0,120 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>3,500 kg</u>
Total	16,320 kg

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa unos 26 °C.
- Reposo en bloque unos 90 minutos.
- Dividir piezas de 0,025 kg, formar las barritas y unir los extremos.
- Fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 200 °C (con vapor) durante 20 minutos.

