

# Pan de raíz de espelta (81%) y trigo sarraceno (19%) con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO y PERFORMANCE PLUS

DINKELMEHL 630	7,000 kg
REX SARRACENO	3,000 kg
PERFORMANCE PLUS	0,050 kg
Sal	0,072 kg
Levadura	0,080 kg
<u>Agua</u>	<u>7,000 kg</u>
Total	17,202 kg

## Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 18 – 20 horas a 5 °C.
- Dejar reposar 2 – 3 horas a temperatura ambiente.
- Extender la masa sobre un tablero con harina y dividir piezas de 0,350 kg y 30 cm de largo.
- Formar las trenzas con abundante harina y sin desgasificar.
- Cocer de entrada a 240 °C (con poco vapor), bajando a 220 °C durante unos 40 minutos.

