

Espiga 100% Espelta Bio

Ingredientes

Puravita 100% Espelta Bio	1000 g
Agua	700 g
Levadura	10 g
TOTAL MASA	1,710 Kg



Medidas: Ancho: 110 mm

Largo: 380 mm

Alto: 60 mm

Proceso:

- **Amasado:** Amasar durante 5 minutos a marcha lenta y durante 6 minutos a marcha rápida.
- **Temperatura de la masa:** 25°C
- **Reposo en bloque:** 1h
- **Boleado y reposo** en piezas de 500g durante 15 minutos.
- **Forma:** chuscos con punta.
- **Fermentación:** durante 18h a 4°C.
- **Pre horneado:** realizar 7 cortes
- **Horneado:** Vapor a 240°C durante 35 minutos. Abrir el tiro a la mitad de la cocción.