

Pan de espelta con granos de espelta

Composición

Pan de espelta con granos	600g
TOTAL MASA	600g



Medidas:

Ancho: 145mm

Largo: 145 mm

Alto: 145 mm

Ingredientes amasado:

Ingredientes		kg	Fórmula completa(kg)
Harina T150 a la piedra	100%	1,000	3,000
Agua	70%	0,700	2,100
Softgrain Espelta	40%	0,400	1,200
O-tentic Durum	4%	0,040	0,120
	Total masa	2,140	6,420
	Peso de masa/pieza	0,600	0,600
	Número de piezas	3	10

Proceso:

Amasado: 5+6.

Temperatura de la masa: 25° C.

Reposo en Bloque: 18h a 4° C.

Peso: 600g

Boleado y Reposo en pieza: bolear y poner en tubos metálicos.

Forma: cilíndrica.

Fermentación: 60 minutos.

Acabado antes de hornear: harina y corte espiga.

Temperatura del horno: 230° C.

Vapor: Sí.

Tiempo de horneado: 45 minutos.

-