

## Puravita Espelta Espiga

<u>Composición</u>	<u>Cantidad</u>
Masa de pan Puravita Espelta	400 g.
<b>TOTAL</b>	<b>400 g.</b>



<b>Ancho:</b>	<b>100 mm.</b>	<b>Largo:</b>	<b>330 mm.</b>	<b>Alto:</b>	<b>70 mm.</b>
---------------	----------------	---------------	----------------	--------------	---------------

Ingredientes amasado	%	(kg.)	Fórmula completa (kg.)
Puravita Espelta	100,00	1,000	5,000
Agua +/-	71,00	0,710	3,550
Levadura	3,00	0,030	0,150
<b>Total Masa</b>		<b>1,740</b>	<b>8,700</b>
Peso de masa/pieza		0,350	0,350
Cantidad de piezas		4	24

### Proceso

<b>Amasado</b>	Espiral 2' lenta + 7rápida
<b>Temperatura de la masa (°C)</b>	27°C
<b>Reposo en Bloque</b>	5'
<b>Peso</b>	350 g.
<b>Boleado y Reposo en pieza</b>	15'
<b>Forma</b>	Formar barras cortas con punta.
<b>Fermentación</b>	60' a 28°C y 80% HR.
<b>Acabado antes de hornear</b>	Hacer los corte de espiga.
<b>Temperatura del horno (°C)</b>	215°C
<b>Vapor</b>	Sí
<b>Tiempo de horneado (min.)</b>	28'