

Ingredientes de panadería



Granum Espelta

Mix completo para la elaboración de panes especiales de espelta con masa madre inactiva

Características

Con masa madre inactiva de germen de trigo incorporada. Elaborado con harina de espelta y copos de espelta. Fácil aplicación. Buena estructura de miga, jugosa y alveolada. Piezas con buen volumen. Aroma intenso. Sabor agradable, con un ligero toque ácido, aportado por la masa madre.

Dosis de uso

100%

Receta recomendada

<i>Granum Espelta</i>	10 kg
Agua	6 l
Levadura fresca	300 g

Mezclar la harina con el preparado y añadir los demás ingredientes. Amasar hasta obtener una masa de corta elasticidad. Reposo durante 15'. Pesar, bolear y dejar en prefermentación durante 15'. Formar piezas y fermentar. Cocer según volumen de la pieza.

Envase: Saco de 15Kg

Vida Útil: 6 Meses