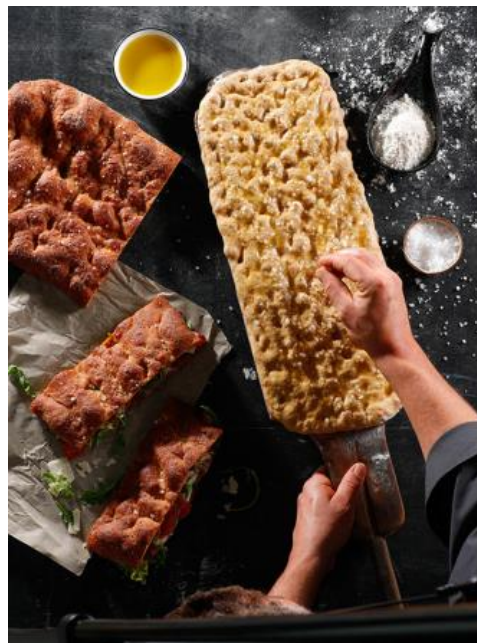


## Stirata avec IREKS SPELT K et IREKS AROMA SPELT MALT K



Farine forte panifiable	10.000 kg	100 %	22 lb 0 oz
IREKS SPELT K	3.500 kg	35 %	7 lb 11.5 oz
IREKS AROMA SPELT MALT K	0.300 kg	3 %	0 lb 10.5 oz
Huile d'olive	0.400 kg	4 %	0 lb 14 oz
Levure fraîche	0.250 kg	2.5 %	0 lb 9 oz
Eau, approx.	9.600 kg	96 %	21 lb 2.5 oz
<b>Poids total</b>	<b>24.050 kg</b>		<b>52 lb 15.5 oz</b>

Temps de pétrissage: 5 minutes lentement + 12 minutes rapidement (pétrin à spirale)

Température de la pâte: 26° C – 27° C (79° F – 81° F)

Fermentation en masse: approx. 30 minutes

Poids: 0.750 kg (1 lb 10.5 oz)

Fermentation intermédiaire: aucune

Préparation: Après la fermentation en masse, peser la pâte et déposer les pâtons sur des plaques d'enfournement et remettre en pousse contrôlée. Le lendemain, laisser reposer les pâtons dans la pièce pendant une heure. Ensuite renverser la pâte sur une table farinée et légèrement presser à plat. Ensuite déposer sur des plaques d'enfournement, allonger et tartiner d'huile d'olive. À la fin parsemer de sel gros et cuire sans vapeur.

Fermentation finale: Pousse contrôlée pendant la nuit à 5° C (41° F)

Température de cuisson: 240° C (464° F), sans vapeur

Temps de cuisson: 20 – 22 minutes