

Collation BBQ à l'épeautre

avec IREKS SPELT K, EXCEL MN CONCENTRATE
et IREKS SPICY TOPPING



Farine forte panifiable	10.000 kg	100 %	22 lb 0 oz
IREKS SPELT K	3.500 kg	35 %	7 lb 11.5 oz
EXCEL MN CONCENTRATE	0.150 kg	1.5 %	0 lb 5.5 oz
Graines de lin	0.500 kg	5 %	1 lb 1.5 oz
Huile végétale	0.300 kg	3 %	0 lb 10.5 oz
Levure fraîche	0.350 kg	3.5 %	0 lb 12.5 oz
Eau, approx.	8.000 kg	80 %	17 lb 10 oz
Chou blanc, coupé*	2.000 kg	20 %	4 lb 6.5 oz
Jambon en dés, étuvé*	1.500 kg	15 %	3 lb 5 oz
Oignons rôtis*	0.400 kg	4 %	0 lb 14 oz
Poids total	26.700 kg		58 lb 13 oz

* Ajouter graduellement à la fin du pétrissage.

Temps de mélange: 3 minutes lentement + 7 minutes rapidement (pétrin à spirale)

Température de la pâte: approx. 27° C (81° F)

Temps de fermentation: approx. 15 minutes

Poids: 2.800 kg (6 lb 3 oz)/36 pièces

Fermentation intermédiaire: approx. 10 minutes

Préparation: Après la fermentation intermédiaire, diviser les pâtons. Façonner les pâtons en forme allongée, humidifier la surface des pâtons et rouler dans le mélange de fromage. Après déposer sur des plaques recouvertes de papier sulfurisé et laisser fermenter. À bonne fermentation, cuire avec peu de vapeur.

Fermentation finale: 30 – 40 minutes

Température de cuisson: 230° C (445° F), avec peu de vapeur

Temps de cuisson: 18 – 20 minutes

Mélange de fromage:

Cheddar, râpé	1.500 kg	100 %	3 lb	5 oz
Emmental, râpé	1.500 kg	100 %	3 lb	5 oz
IREKS SPICY TOPPING	0.750 kg	50 %	1 lb	10.5 oz
Graines de lin	0.450 kg	30 %	1 lb	0 oz
Poids total	4.200 kg		9 lb	4.5 oz