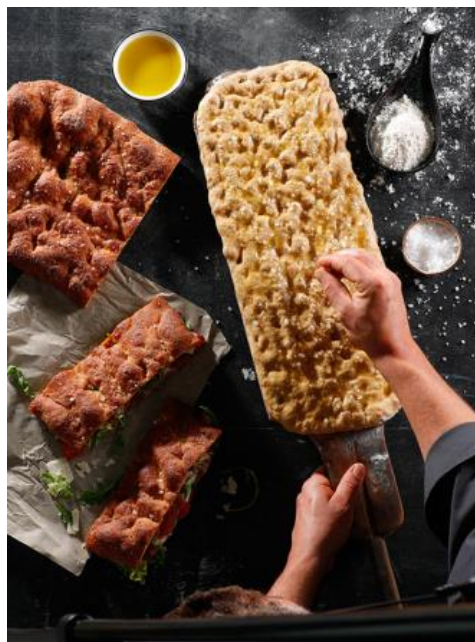


Stirata met REX DINKEL en CRAFT-MALZ

Stirata avec REX DINKEL et CRAFT-MALZ



REX DINKEL	10.000 g
CRAFT-MALZ	200 g
Olijfolie	300 g
Gist	150 g
Water	7.200 g

REX DINKEL
CRAFT-MALZ
Olive oil
Levure
Eau

Kneedtijd	5 + 12 min., spiraalkneder/ pétrin à spirale
Deegtemperatuur	26 °C
Voorrijs/Deegrust	30 min.
Afwegen	750 g
Opmaken	langwerpig vormen/ forme allongée

Pétrissage
Température de la pâte
Pointage/Repos de la pâte
Peser
Façonner

Koeling	16 – 24 uur/ heures op/à 5 °C	Réfrigérateur
Narijs	1 uur bij kamertemperatuur heure à température ambiante	Apprêt
Oventemperatuur	240 °C	Température du four
Baktijd	20 – 22 min.	Temps de cuisson

- Verwerkingsmethode:** Na de deegrust de deegstukken afwegen en langwerpig opmaken.
Op gebloemde doeken leggen en afgedekt in frigo plaatsen voor 16 – 24 u op 5 °C.
De dag nadien uit de koeling halen en 1 uur op kamertemperatuur latten staan.
De deegstukken openrekken en op inschietapparaat leggen.
Met de vingertoppen indrukken en olijfolie aanbrengen aansluitend grof zeezout over strooien.
- Procédé de fabrication :** Après la levée en masse, pesez les morceaux de pâte et façonnez-les en formes longues.
Posez-les sur des tissus farinés et couvrez-les, puis placez-les au réfrigérateur pendant 16 – 24 heures à 5 °C.
Le lendemain, sortez du réfrigérateur et laissez-le pendant 1 heure à température ambiante.
Ouvrez les morceaux de pâte et placez-les sur la plaque de cuisson.
Pressez du bout des doigts et appliquez de l'huile d'olive, puis saupoudrez de gros sel marin.