



Bastoncitos de espelta

Receta de V-ZUG AG



Preparación	30 Min.
Tiempo de reposo	30 Min.
Tiempo de cocción	1 H 20 Min.
Unidad	8
Aparato	CombiSteamer V6000 45 a partir de 2021

Palitos de sal esponjosos con semillas de alcaravea

Masa

300 g Harina semiblanca
1½ Cucharadita Sal
¼ Cubo Levadura (aprox. 10 g)
200 ml Agua
Harina para espolvorear

Moldear

Agua para pintar
2 Cuchara sopera Sal gruesa
2 Cuchara sopera Semillas de alcaravea

Masa

Amase todos los ingredientes en un bol hasta conseguir una masa suave y lisa. Forme una bola con la masa. Colóquela en un recipiente en la parte inferior del horno y deje que suba hasta que doble su tamaño con horneado profesional, levar a 32 °C durante 1 hora.

Moldear

Divida la masa en 8 porciones sobre una superficie de trabajo enharinada. Estire un poco cada porción, dóblela hacia el centro y forme rollos. Tápelas y déjelas subir durante 30 minutos.





Estire los rollos sobre una superficie con harina con poca presión hasta que tengan el grosor de un pulgar. Retuérzalos en forma de espiral y colóquelos en una bandeja de horno forrada con papel de hornear. Píntelos con un poco de agua, espolvoréelos con sal marina gruesa y semillas de alcaravea.

Hornear

Hornéelos en el estante del medio con el programa horneado profesional clásico a 200 °C durante 20 minutos.

Deje que los bastoncitos se enfríen en una rejilla.

Pasos de cocción

Dejar subir el horneado profesional 32 °C durante 1 H

Procesar la masa solo una vez que haya subido.

Introduzca los alimentos.

Horneado profesional clásico 200 °C durante 20 Min.

Accesorios

Bandeja

Parrilla

Información complementaria

Creado el

25.06.2024

