

Pãezinhos de malte estaladiços com CRAFT-MALZ e PERFORMANCE PLUS

Escaldado de sêmola de trigo duro

Sêmola de trigo duro	1,000 kg
Água (fervida)	4,000 kg
Total	5,000 kg

- Misturar os ingredientes 4 minutos até obter uma massa homogénea.
- Deixar repousar no frigorífico até ao dia seguinte.

Massa

Escaldado de sêmola de trigo duro	5,000 kg
Farinha de trigo	9,000 kg
CRAFT-MALZ	1,500 kg
PERFORMANCE PLUS	0,050 kg
Azeite	0,100 kg
Sal	0,260 kg
Levedura	0,300 kg
Água (aprox.)	3,500 kg
Total	19,710 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes em velocidade lenta até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 10 minutos.
- Dividir e bolear empelos de 2,400 kg (para divisoras de 30 peças x 0,080 kg).
- Fermentar para baixo durante 45 – 50 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Virar e cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 220 °C durante 20 – 22 minutos. Abrir o registo 5 minutos antes de finalizar a cozedura.

