

## Pão de hambúrguer maltado com MELLA-HT-SUPERSOFT e CRAFT-MALZ

Harina de trigo	4,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,800 kg
CRAFT-MALZ	0,600 kg
Óleo vegetal	0,300 kg
Levedura	0,250 kg
Água	2,500 kg
Total	8,450 kg

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: aprox. 10 minutos.
- Dividir a massa em empelos de 1,800 kg e deixar repousar cerca de 15 minutos.
- Laminar as peças com 6 mm de espessura e colocá-las em tabuleiros com orifícios (lubrificados) para pão de hambúrguer.
- Humedecer a superfície e polvilhar com sésamo.
- Fermentar durante 90 minutos em câmara de fermentação a 24 °C e 80% H.R.
- Cozer a 260 °C (com pouco vapor) durante 10 – 12 minutos, segundo o tamanho das peças.

