

## Pão maltado com CRAFT-MALZ

|                                 |           |
|---------------------------------|-----------|
| Farinha de trigo de média força | 10,000 kg |
| CRAFT-MALZ                      | 1,500 kg  |
| Sal                             | 0,220 kg  |
| Levedura                        | 0,150 kg  |
| Água                            | 7,200 kg  |
| Total                           | 19,070 kg |

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 60 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,300 kg.
- Formar barras com ponta.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 230 °C (com pouco vapor) durante 25 – 30 minutos.

