

## Pan malteado con CRAFT-MALZ

Harina de trigo de media fuerza	10,000 kg
CRAFT-MALZ	1,500 kg
Sal	0,220 kg
Levadura	0,150 kg
Agua	7,200 kg
Total	19,070 kg

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 60 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,300 kg.
- Formar barras con punta.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 230 °C (con poco vapor) durante 25 – 30 minutos.

