
RECETARIO PANADERÍA

CRAFT-MALZ



CRAFT-MALZ: Selección de recetas

- 1/ **Pan malteado** con CRAFT-MALZ
- 2/ **Pan de cerveza** con CRAFT-MALZ, MALTA CAMELIZADA DE TRIGO y CIAPLUS
- 4/ **Pan artesano de centeno con malta** con CRAFT-MALZ, MASA MADRE ROGGEN e IREKS UNI PLUS
- 6/ **Pan pavé malteado** con CRAFT-MALZ, MASA MADRE ROGGEN y PERFORMANCE PLUS
- 7/ **Surtido de baguettes rústicas** con REX RUSTICO y CRAFT-MALZ
- 9/ **Pan de hamburguesa crujiente** con CRAFT-MALZ y CIAPLUS
- 10/ **Panecillos de malta crujientes** con CRAFT-MALZ y PERFORMANCE PLUS
- 11/ **Panecillos de malta rústicos** con CRAFT-MALZ y MALZPERLE PLUS
- 12/ **Pan tipo pita** con CRAFT-MALZ e IREKS BAGUETTE
- 13/ **Roseta ancestral de chorizo** con CRAFT-MALZ
- 14/ **Barra de cuatro picos** con CRAFT-MALZ y REX DURUM
- 15/ **Mollete malteado** con CRAFT-MALZ
- 16/ **Molde bicolor** con CRAFT-MALZ e IREKS SOFTY PLUS
- 17/ **Chapata malteada con carne o verduras** con CRAFT-MALZ e IREKS CIABATTA
- 18/ **Pan de paté** con CRAFT-MALZ
- 19/ **Llonguet malteado** con CRAFT-MALZ e IDEAL
- 20/ **Regañás malteadas** con CRAFT-MALZ
- 21/ **Grisines de chorizo y orégano** con CRAFT-MALZ

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.



Pan de cerveza*

con CRAFT-MALZ, MALTA CAMELIZADA DE TRIGO y CIAPLUS

Esponja de trigo

Harina de trigo	0,500 kg
MASA MADRE PIE	0,500 kg
Sal	0,010 kg
Levadura	0,001 kg
Agua a 28 °C	1,000 kg
Total	2,011 kg

- Mezclar los ingredientes 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Reposo en bloque 8 horas a temperatura ambiente.
- Dejar fermentar en nevera (5 °C) un mínimo de 12 horas.

La esponja se puede mantener máximo 5 días en nevera.

Masa

Harina de trigo	8,000 kg
Esponja de trigo	2,000 kg
Semolina de trigo	1,000 kg
CRAFT-MALZ	0,800 kg
MALTA CAMELIZADA DE TRIGO	0,320 kg
CIAPLUS	0,200 kg
Sal	0,220 kg
Levadura	0,150 kg
Cerveza oscura	3,000 kg
Agua (aprox.)	4,400 kg
Total	20,090 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 90 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg.
- Reposo tras bolear unos 30 minutos.
- Formar las piezas.
- Fermentar durante unos 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C, bajando a 210 °C durante 30 minutos.



* 30% respecto al total de harina.

Pan artesano de centeno con malta

con CRAFT-MALZ, MASA MADRE ROGGEN e IREKS UNI PLUS

Harina de centeno	7,000 kg
Harina de trigo	3,000 kg
CRAFT-MALZ	1,500 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,350 kg
IREKS UNI PLUS	0,150 kg
Sal	0,250 kg
Levadura	0,150 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>8,000 kg</u>
Total	20,400 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes a velocidad lenta hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 28 – 29 °C.
- Reposo en bloque: 20 – 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 1,150 kg.
- Colocar las piezas en cestos con el cierre hacia abajo.
- Fermentar durante 45 – 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Girar y cocer de entrada a 250 °C (con vapor), bajando a 190 °C durante 55 – 65 minutos. Transcurridos 10 minutos, abrir el tiro y dejar salir el vapor.



71% harina de centeno calculado sobre el total de harina.

6% malta (harina de malta de cebada, harina de malta caramelizada de espelta, harina de malta de centeno tostada, harina de malta de trigo y malta de espelta triturada) calculado sobre el elaborado final.

Se pueden añadir los siguientes ingredientes a la receta para enriquecer los panes:

Pan artesano de centeno con malta y nueces

Nueces troceadas 1,500 kg

71% harina de centeno*

8% nueces**

5% malta** (harina de malta de cebada, harina de malta caramelizada de espelta, harina de malta de centeno tostada, harina de malta de trigo y malta de espelta triturada)

Pan artesano de centeno con malta y café

Café (agua caliente : café descafeinado molido – 2:1) 0,300 kg

71% harina de centeno*

6% malta** (harina de malta de cebada, harina de malta caramelizada de espelta, harina de malta de centeno tostada, harina de malta de trigo y malta de espelta triturada)

1% café descafeinado molido**

Pan artesano de centeno con malta y pimentón

Pimentón 0,070 kg

71% harina de centeno*

6% malta** (harina de malta de cebada, harina de malta caramelizada de espelta, harina de malta de centeno tostada, harina de malta de trigo y malta de espelta triturada)



* Calculado sobre el total de harina.

** Calculado sobre el elaborado final.

Pan pavé malteado

con CRAFT-MALZ, MASA MADRE ROGGEN y PERFORMANCE PLUS

Harina de trigo	8,500 kg
Harina de centeno	0,500 kg
CRAFT-MALZ	1,000 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,050 kg
PERFORMANCE PLUS	0,030 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,120 kg
Agua (aprox.)	7,300 kg
Total	17,700 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque: 60 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,800 kg.
- Formar piezas cuadradas y colocarlas con el pliegue hacia abajo en lonas bien enharinadas.
- Fermentar durante 16 – 18 horas a 6 – 8 °C.
- Dejar atemperar las piezas durante 40 – 50 minutos y decorar.
- Cortar por los laterales y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 45 – 50 minutos. Abrir el tiro 10 minutos antes de finalizar la cocción.



Surtido de baguettes rústicas con REX RUSTICO y CRAFT-MALZ

Spicy baguette

Harina de trigo	8,900 kg
REX RUSTICO	1,100 kg
CRAFT-MALZ	0,800 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	6,800 kg
<u>Pimientos + chile en aceite*</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	19,000 kg

* Añadir al final del amasado y mezclar.

Baguette Tom Brown

Harina de trigo	8,900 kg
REX RUSTICO	1,100 kg
CRAFT-MALZ	0,800 kg
Cacao en polvo	0,300 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	7,250 kg
<u>Tomates secos en aceite*</u>	<u>1,500 kg</u>
Total	20,250 kg

* Añadir al final del amasado y mezclar.

Autumn baguette

Harina de trigo	8,900 kg
REX RUSTICO	1,100 kg
CRAFT-MALZ	0,800 kg
PASTA NUECES	0,350 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	7,250 kg
Nueces troceadas*	1,500 kg
<u>Higos secos troceados*</u>	<u>1,500 kg</u>
Total	21,800 kg

* Añadir al final del amasado y mezclar.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes a velocidad lenta hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,350 kg.
- Formar barras sin punta y rebozar en harina.
- Fermentar sobre lonas durante 16 horas a 6 °C.
- Girar y cocer a 230 °C (con vapor) durante 30 minutos. Abrir el tiro 5 minutos antes de finalizar la cocción.



Pan de hamburguesa crujiente con CRAFT-MALZ y CIAPLUS

Escaldado de sémola de trigo duro

Sémola de trigo duro	1,000 kg
Agua (hirviendo)	3,000 kg
Total	4,000 kg

- Mezclar los ingredientes 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dejar reposar en nevera hasta el día siguiente.

Masa

Harina de trigo de fuerza	9,000 kg
Escaldado de sémola de trigo duro	4,000 kg
CRAFT-MALZ	0,800 kg
CIAPLUS	0,300 kg
Aceite de oliva	0,400 kg
Sal	0,220 kg
Levadura	0,250 kg
Agua	7,750 kg
Total	22,720 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 40 minutos.
- Laminar una “manta” de 20 mm de grosor, rebozar abundantemente con sémola y cortar piezas de 0,080 kg con un cortante del diámetro deseado.
- Colocar las piezas en bandejas troqueladas (engrasadas) para hamburguesas.
- Fermentar durante 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Una vez fermentadas, humedecer la superficie de las piezas y decorar (opcional).
- Cocer a 260 °C (con vapor) durante 13 minutos.



Panecillos de malta crujientes con CRAFT-MALZ y PERFORMANCE PLUS

Escaldado de sémola de trigo duro

Sémola de trigo duro	1,000 kg
Agua (hirviendo)	4,000 kg
Total	5,000 kg

- Mezclar los ingredientes 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dejar reposar en nevera hasta el día siguiente.

Masa

Escaldado de sémola de trigo duro	5,000 kg
Harina de trigo	9,000 kg
CRAFT-MALZ	1,500 kg
PERFORMANCE PLUS	0,050 kg
Aceite de oliva	0,100 kg
Sal	0,260 kg
Levadura	0,300 kg
Agua (aprox.)	3,500 kg
Total	19,710 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes a velocidad lenta hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir y bolear pastones de 2,400 kg (para divisoras de 30 piezas x 0,080 kg).
- Fermentar boca abajo durante 45 – 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Girar y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante 20 – 22 minutos. Abrir el tiro 5 minutos antes de finalizar la cocción.



6% malta (harina de malta de cebada, harina de malta caramelizada de espelta, harina de malta de centeno tostada, harina de malta de trigo y malta de espelta triturada) calculado sobre el elaborado final.

Panecillos de malta rústicos con CRAFT-MALZ y MALZPERLE PLUS

Remojo

Sémola de trigo duro	1,000 kg
Agua (hirviendo)	3,000 kg
Total	4,000 kg

- Dejar reposar aprox. 1 hora.

Masa

Remojo	4,000 kg
Harina de trigo	9,000 kg
CRAFT-MALZ	1,000 kg
MALZPERLE PLUS	0,250 kg
Aceite	0,100 kg
Sal	0,220 kg
Levadura	0,300 kg
Agua (aprox.)	3,500 kg
Total	18,370 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,090 kg – 0,100 kg.
- Formar barritas con punta y rebozar con harina de centeno.
- Fermentar con el cierre hacia abajo durante 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Girar y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 20 – 22 minutos. Abrir el tiro 3 minutos antes de finalizar la cocción.



Pan tipo pita con CRAFT-MALZ e IREKS BAGUETTE

Harina de trigo	9,000 kg
CRAFT-MALZ	1,500 kg
IREKS BAGUETTE	1,000 kg
Queso tipo quark	0,300 kg
Aceite vegetal	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>7,300 kg</u>
Total	19,500 kg

Topping

Sésamo, comino

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir y bolear ligeramente piezas de 0,300 kg – 0,550 kg, cubrir y dejar reposar durante 30 minutos.
- Aplanar las piezas y colocarlas en lonas enharinadas.
- Fermentar durante 30 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Presionar las piezas varias veces con la punta de los dedos, humedecer y espolvorear con el topping.
- Cocer a 250 °C (con vapor) durante 10 – 15 minutos (según el tamaño de la pieza).



Roseta ancestral de chorizo con CRAFT-MALZ

Harina de trigo T-80	3,000 kg
Harina de trigo T-65	7,000 kg
CRAFT-MALZ	1,000 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Sal	0,180 kg
Levadura	0,100 kg
Agua	6,400 kg
Chorizo a dados	2,500 kg
Total	20,380 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto el chorizo) durante 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir el chorizo y amasar durante 10 minutos.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,550 kg. Tapar durante 10 minutos.
- Con la ayuda de un rodillo, estirar la masa formando 4 pétalos, uno a uno en el centro del pan. Colocar el último pliegue debajo de todos los demás.
- Colocar las piezas con los pliegues hacia abajo en el cargador (previamente enharinado).
- Fermentar durante 40 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R.
- Girar las piezas y cocer de entrada a 230 °C (con mucho vapor), bajando a 210 °C durante 50 minutos.



Barra de cuatro picos con CRAFT-MALZ y REX DURUM

Harina de trigo de media fuerza	10,000 kg
CRAFT-MALZ	1,000 kg
REX DURUM	0,500 kg
Sésamo	0,300 kg
Sal	0,210 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	8,000 kg
<u>Cebolla deshidratada</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	20,360 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto la cebolla deshidratada) hasta conseguir una masa fina y elástica. Añadir la cebolla 2 minutos antes de finalizar el amasado.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 90 minutos.
- Dividir piezas de 0,350 kg o del tamaño deseado y formar barras con punta.
- Fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación a 26 °C y 75% H.R.
- Para hacer los cuatro picos, cortar las puntas y separarlas ligeramente.
- Cocer de entrada a 230 °C, bajando a 190 °C durante 40 minutos (según el tamaño de la pieza).



Mollete malteado con CRAFT-MALZ

Harina de trigo	4,500 kg
CRAFT-MALZ	0,500 kg
Aceite de oliva virgen extra	0,500 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,100 kg
Agua	2,700 kg
Total	8,400 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,120 kg.
- Fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Aplanar ligeramente las piezas con abundante harina y volver a fermentar durante unos 30 minutos.
- Girar y cocer de entrada a 220 °C, bajando a 190 °C durante 8 minutos.



Molde bicolor con CRAFT-MALZ e IREKS SOFTY PLUS

Masa de cebolla

Harina de trigo de media fuerza	4,250 kg
CRAFT-MALZ	0,750 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,075 kg
Cebolla caramelizada	0,400 kg
Sal	0,090 kg
Levadura	0,100 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>2,700 kg</u>
Total	8,365 kg

Masa de beicon

Harina de trigo de media fuerza	4,900 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,075 kg
Beicon a dados (fritos)	0,800 kg
Remolacha en polvo	0,100 kg
Sal	0,090 kg
Levadura	0,100 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>2,800 kg</u>
Total	8,865 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes de las dos masas por separado hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,180 kg.
- Reposo tras bolear: 15 minutos.
- Formar las piezas trenzando una de cada gusto y colocarlas en moldes de 25 x 8 x 8 cm sin tapar.
- Fermentar durante 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 230 °C, bajando a 190 °C durante 30 – 35 minutos.



Chapata malteada con carne o verduras con CRAFT-MALZ e IREKS CIABATTA

Masa

Harina de trigo de fuerza	10,000 kg
CRAFT-MALZ	1,650 kg
IREKS CIABATTA	1,000 kg
Sal	0,253 kg
Levadura	0,200 kg
<u>Agua</u>	<u>7,500 kg</u>
Total	20,603 kg

Relleno

Mantequilla	0,500 kg	} Mezclar
Hierbas aromáticas	0,020 kg	
Lonchas de queso cheddar	0,500 kg	
Picadillo de carne o verduras	0,500 kg	
Queso cremoso	0,500 kg	
Queso cheddar rallado	1,000 kg	

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 90 minutos.
- Extender la masa sobre un tablero con harina y desgasificar ligeramente con la punta de los dedos.
- Dividir y formar piezas tipo chapata de 0,080 kg – 0,090 kg.
- Fermentar durante 30 – 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con poco vapor), bajando a 210 °C durante 10 – 15 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frías, hacer un agujero en la superficie de las piezas y añadir la mantequilla de hierbas aromáticas, una loncha de queso cheddar y una cucharada de picadillo de carne o verduras. Repetir el proceso anterior y acabar con una cucharada de queso cremoso y queso cheddar rallado por encima.
- Cocer a 180 °C durante 20 minutos.



Pan de paté con CRAFT-MALZ

Harina de trigo de media fuerza	5,000 kg
CRAFT-MALZ	0,750 kg
Paté de finas hierbas	1,000 kg
Aceite de oliva	0,100 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,100 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>3,000 kg</u>
Total	10,050 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear suavemente piezas de 0,080 kg.
- Reposo tras bolear: 10 minutos.
- Formar las piezas en el formato deseado y enharinar.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 25 °C y 70% H.R.
- Cocer a 220 °C durante 15 minutos.



Llonguet malteado con CRAFT-MALZ e IDEAL

Harina de trigo	9,000 kg
CRAFT-MALZ	1,000 kg
IDEAL	0,040 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,300 kg
Agua	5,800 kg
Total	16,340 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Formar un barrote alargado y dejar reposar unos 10 minutos.
- Aplanar y estirar el barrote, dar un pliegue sencillo a lo largo y dejar reposar.
- Volver a aplanar, dar un pliegue sencillo a lo ancho y cerrar las puntas de arriba y de abajo con golpes repetitivos hasta obtener una forma cilíndrica. Enrollar y dejar reposar 10 minutos.
- Cortar piezas de 4 – 5 cm de grosor, colocarlas en telas y dejar reposar 30 minutos.
- Hacer un corte en la superficie y cocer a 220 °C durante 25 minutos.



Regañás malteadas con CRAFT-MALZ

Harina de trigo	4,500 kg
CRAFT-MALZ	0,500 kg
Aceite de oliva virgen extra	0,500 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,100 kg
Agua	2,000 kg
Total	7,700 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica (más bien dura).
- Temperatura de la masa: 24 – 26 °C.
- Dividir piezas de 0,180 kg y formar barrotos largos y finos.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 60% H.R.
- Aplanar los barrotos, cortar piezas cuadradas con un cortapizzas y volver a fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 60% H.R.
- Cocer de entrada a 220 °C, bajando a 190 °C durante 8 minutos.
- Dejar enfriar hasta el día siguiente y embolsar.



Grisines de chorizo y orégano con CRAFT-MALZ

Harina de trigo	1,000 kg
CRAFT-MALZ	0,150 kg
Aceite de oliva	0,050 kg
Azúcar	0,020 kg
Sal	0,018 kg
Levadura	0,020 kg
Agua (aprox.)	0,600 kg
Total	1,858 kg
Chorizo	0,200 kg
Orégano	0,005 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica. Añadir el chorizo troceado 1 minuto antes de finalizar el amasado.
- Temperatura de la masa: 21 °C.
- Dividir piezas de 0,030 kg y formar barritas alargadas.
- Fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Humedecer las piezas y espolvorear con orégano.
- En horno de aire, cocer de entrada a 200 °C (con vapor), bajando a 175 °C durante 30 minutos. Abrir el tiro 15 minutos antes de finalizar la cocción.



