
RECEITAS MALZPERLE PLUS

MALZPERLE  **PLUS**



MALZPERLE PLUS:

Seleção de receitas

- 1/ **Bretzels** com MALZPERLE PLUS
 - 2/ **“Schrippen”** com MALZPERLE PLUS
 - 3/ **Bagels** com MALZPERLE PLUS
 - 4/ **Simit** com MALZPERLE PLUS, MASA MADRE PIE e MALTA PANIMALTIN
 - 5/ **“Doppelsemmel”** com MALZPERLE PLUS e MASA MADRE PIE
 - 6/ **Rosetas** com MALZPERLE PLUS
 - 7/ **Tranças com sementes de papoila** com MALZPERLE PLUS
-
- 8/ **Snacks de espelta e trigo mourisco** com DINKELMEHL 630, REX SARRACENO e MALZPERLE PLUS
 - 10/ **Caracóis com trigo mourisco** com REX SARRACENO, MALZPERLE PLUS e MELLA AVELLANA
 - 12/ **Croissants com trigo mourisco e creme de chocolate** com REX SARRACENO e MALZPERLE PLUS
 - 13/ **Focaccia doce de espelta e trigo mourisco** com DINKELMEHL 630, REX SARRACENO, MALZPERLE PLUS e MELLA COOKIE
 - 15/ **Pãezinhos** com FITBERRY e MALZPERLE PLUS
 - 16/ **Pãezinhos com iogurte e frutos secos** com FITBERRY e MALZPERLE PLUS
 - 17/ **Krustis** com FITBERRY e MALZPERLE PLUS
 - 19/ **Pão quadrado** com REX MILANO e MALZPERLE PLUS
 - 20/ **Trio Picando** com REX MILANO e MALZPERLE PLUS
 - 22/ **Pãezinhos de malte rústicos** com CRAFT-MALZ e MALZPERLE PLUS
 - 23/ **Pãezinhos com quinoa** com REX QUINOA e MALZPERLE PLUS
 - 24/ **Pãezinhos de cevada e espelta com linhaça** com UNSER GERSTENBROT e MALZPERLE PLUS

Bretzels com MALZPERLE PLUS

| | |
|--------------------------|------------------|
| Farinha de trigo | 10,000 kg |
| MALZPERLE PLUS | 0,300 kg |
| Manteiga/Margarina | 0,400 kg |
| Sal | 0,200 kg |
| Levedura | 0,300 kg |
| Gelo | 0,800 kg |
| Água a uns 6 °C (aprox.) | 4,000 kg |
| Total | 16,000 kg |

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 22 – 24 °C.
- Dividir a massa em empelos de 2,100 kg, bolear e deixar repousar cerca de 30 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,070 kg), bolear e deixar repousar cerca de 10 minutos.
- Formar barras alongadas, formar os bretzels e deixar fermentar durante cerca de 10 minutos. Seguidamente, deixar repousar a frio (aprox. -5 °C) até que as peças formem corpo.
- Mergulhar brevemente as peças numa solução alcalina* (4% de hidróxido de sódio), cortar e polvilhar com sal para bretzel.
- Imediatamente, cozer de entrada a 230 °C (sem vapor), baixando para 210 °C durante 16 – 18 minutos com o registo aberto.

* Usar luvas e óculos de proteção ao manusear a solução alcalina.



“Schrippen” com MALZPERLE PLUS

| | |
|--------------------|-----------|
| Farinha de trigo | 10,000 kg |
| MALZPERLE PLUS | 0,400 kg |
| Manteiga/Margarina | 0,100 kg |
| Sal | 0,200 kg |
| Levedura | 0,200 kg |
| Água (aprox.) | 5,600 kg |
| Total | 16,500 kg |

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,800 kg, bolear e deixar repousar 20 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,060 kg), bolear e deixar repousar 20 minutos com a enroladura para baixo.
- Pressionar a superfície das peças no centro com o calcanhar das mãos, dobrá-las e alongá-las ligeiramente (a enroladura deve ser claramente formada).
- Fermentar com a enroladura para baixo durante 45 – 55 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Virar as peças e cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 220 °C durante 17 minutos.



Bagels com MALZPERLE PLUS

| | |
|--------------------|------------------|
| Farinha de trigo | 8,500 kg |
| Farinha de centeio | 1,500 kg |
| MALZPERLE PLUS | 0,400 kg |
| Sal | 0,200 kg |
| Levedura | 0,300 kg |
| Gelo | 1,500 kg |
| Água fria (aprox.) | 3,700 kg |
| Total | 16,100 kg |

Topping

Linhaça, flocos de aveia, sementes de girassol e sementes de abóbora (1·1·1·1)

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 22 – 24 °C.
- Dividir a massa em empelos de 2,250 kg, bolear e deixar repousar 15 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,075 kg) e bolear.
- Formar as peças em forma de bagel, colocá-las em tabuleiros com papel de forno e fermentar durante 16 – 18 horas em câmara de fermentação controlada a 5 °C.
- Ao dia seguinte, branquear as peças em água fervente durante cerca de 30 segundos, decorar com o topping e voltar a colocá-las nos tabuleiros.
- Imediatamente, cozer a 230 °C (com vapor) durante 14 – 16 minutos.
Abrir o registo 2 minutos antes de finalizar a cozedura.



Simit

com MALZPERLE PLUS, MASA MADRE PIE e MALTA PANIMALTIN

| | |
|------------------|-----------|
| Farinha de trigo | 10,000 kg |
| MALZPERLE PLUS | 0,200 kg |
| MASA MADRE PIE | 0,200 kg |
| Sal | 0,200 kg |
| Levedura | 0,200 kg |
| Água (aprox.) | 5,300 kg |
| Total | 16,100 kg |

Topping

Sésamo branco

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 26 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,800 kg, bolear e deixar repousar 15 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,060 kg), bolear e deixar repousar alguns minutos.
- Esticar as peças até uns 40 cm de comprimento, juntar de dois em dois e enrolá-las para formar um entrançado. Seguidamente, unir os extremos formando um anel e pressionar.
- Mergulhar as peças numa mistura de MALTA PANIMALTIN e água (1:2), decorar com sésamo branco e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante 40 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 250 °C (com vapor) durante 15 – 18 minutos.



“Doppelsemmel” com MALZPERLE PLUS e MASA MADRE PIE

| | |
|--------------------|------------------|
| Farinha de trigo | 10,000 kg |
| MALZPERLE PLUS | 0,400 kg |
| MASA MADRE PIE | 0,200 kg |
| Manteiga/Margarina | 0,100 kg |
| Sal | 0,200 kg |
| Levedura | 0,300 kg |
| Água (aprox.) | 5,700 kg |
| Total | 16,900 kg |

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,800 kg, bolear e deixar repousar cerca de 20 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,060 kg), bolear e juntar cada duas peças com a enroladura para cima.
- Fermentar durante 50 – 55 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R. Decorridas $\frac{3}{4}$ partes da fermentação, cortar as peças longitudinalmente.
- Cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante cerca de 18 minutos.



Rosetas com MALZPERLE PLUS

| | |
|--------------------|-----------|
| Farinha de trigo | 10,000 kg |
| MALZPERLE PLUS | 0,400 kg |
| Manteiga/Margarina | 0,100 kg |
| Sal | 0,200 kg |
| Levedura | 0,250 kg |
| Água (aprox.) | 5,600 kg |
| Total | 16,550 kg |

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Dividir a massa em empelos de 2,100 kg, bolear e deixar repousar cerca de 20 minutos.
- Untar ligeiramente os pratos da divisora com margarina, dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,070 kg) e bolear.
- Fermentar com a enroladura para baixo durante cerca de 45 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Virar as peças sobre um tabuleiro e cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 20 – 22 minutos.



Tranças com sementes de papoila com MALZPERLE PLUS

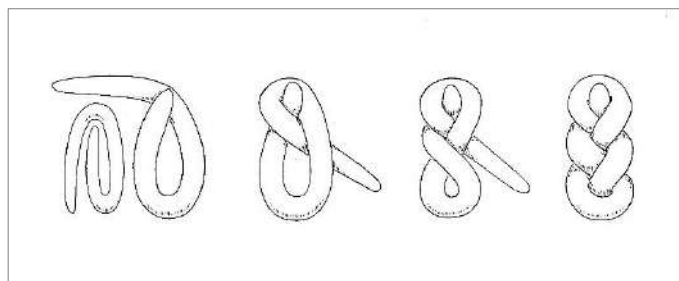
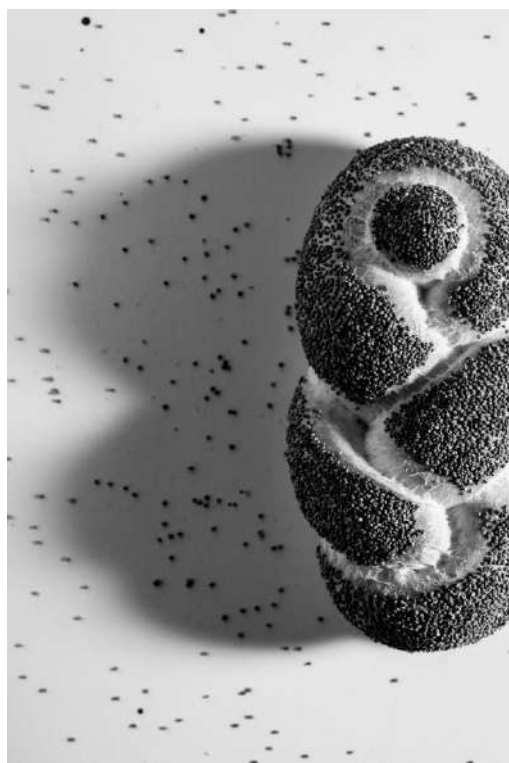
| | |
|--------------------|-----------|
| Farinha de trigo | 10,000 kg |
| MALZPERLE PLUS | 0,400 kg |
| Manteiga/Margarina | 0,100 kg |
| Sal | 0,200 kg |
| Levedura | 0,300 kg |
| Água (aprox.) | 5,500 kg |
| Total | 16,500 kg |

Topping

Sementes de papoila

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,800 kg, bolear e deixar repousar cerca de 20 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,060 kg) e bolear. Seguidamente, enfarinhar ligeiramente as peças, colocá-las em tabuleiros e deixar repousar cerca de 15 minutos.
- Formar barras e entrançá-las individualmente (vide ilustração), humedecer com água e decorar com sementes de papoila.
- Fermentar durante cerca de 50 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante cerca de 18 minutos.



Snacks de espelta e trigo mourisco com DINKELMEHL 630, REX SARRACENO e MALZPERLE PLUS

Recheio

| | |
|---------------------------|-----------------|
| Bacon aos cubos | 1,200 kg |
| Queijo Gouda ralado | 0,500 kg |
| Queijo Emmental ralado | 0,500 kg |
| Sêmola de milho amarelo | 0,200 kg |
| Sal, pimenta, especiarias | q.b. |
| Total | 2,400 kg |

- Misturar os ingredientes até homogeneizar.

Massa

| | |
|----------------|------------------|
| DINKELMEHL 630 | 6,500 kg |
| REX SARRACENO | 3,500 kg |
| MALZPERLE PLUS | 0,150 kg |
| Óleo vegetal | 0,200 kg |
| Sal | 0,060 kg |
| Levedura | 0,300 kg |
| Água | 5,900 kg |
| Total | 16,610 kg |

Topping

| | |
|---------------------------|-----------------|
| Queijo Gouda ralado | 1,000 kg |
| Queijo Emmental ralado | 1,000 kg |
| Sésamo | 0,250 kg |
| Sêmola de milho amarelo | 0,200 kg |
| Sal, pimenta, especiarias | q.b. |
| Total | 2,450 kg |

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Repouso em bloco: 10 minutos.
- Laminar com 0,180 kg de manteiga por kg de massa e dar três voltas simples deixando repousar uns minutos entre as voltas.
- Laminar uma “manta” com 3 mm de espessura e 36 cm de largura, humedecer a superfície com água e estender o recheio uniformemente.
- Dobrar pela metade, pressionar ligeiramente e cortar tiras de 3,5 cm de largura.
- Humedecer a superfície das peças e passar por o topping. Enrolar as peças formando um laço e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer em forno de ar a 220 °C durante 14 minutos.



Caracóis com trigo mourisco com REX SARRACENO, MALZPERLE PLUS e MELLA AVELLANA

Massa

| | |
|---------------------------------|-----------------|
| Farinha de trigo de média força | 1,625 kg |
| REX SARRACENO | 0,875 kg |
| MALZPERLE PLUS | 0,015 kg |
| Açúcar | 0,200 kg |
| Manteiga | 0,125 kg |
| Sal | 0,015 kg |
| Levedura | 0,150 kg |
| Água | 1,350 kg |
| Total | 4,355 kg |

Margarina para folhados: 0,250 kg por kg de massa.

Recheio de avelãs

| | |
|---------------------|-----------------|
| Farinha de amêndoas | 0,500 kg |
| MELLA AVELLANA | 3,400 kg |
| Ovos | 0,600 kg |
| Água | 1,500 kg |
| Total | 6,000 kg |

- Misturar os ingredientes.

Crumble de trigo mourisco

| | |
|------------------|-----------------|
| Farinha de trigo | 1,100 kg |
| REX SARRACENO | 0,600 kg |
| Açúcar | 1,000 kg |
| Manteiga | 1,000 kg |
| Total | 3,700 kg |

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma massa granulada.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 15 minutos.
- Dar três voltas simples deixando repousar 10 minutos entre as voltas.
- Laminar uma “manta” com 3 mm de espessura e cortar tiras de 40 cm de largura.
- Estender uma camada fina de recheio de avelãs deixando livre 1 cm na parte inferior e enrolar formando uma barra.
- Colocar em tabuleiros ondulados e deixar arrefecer no congelador (sem congelar).
- Cortar medalhões com 3,5 cm de espessura. Nesta situação, pode-se proceder à congelação das peças ou preparar para a sua cozedura.
- Polvilhar com o crumble de trigo mourisco e fermentar durante 50 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 210 °C durante cerca de 17 minutos. Abrir o registo 3 minutos antes de finalizar a cozedura.



Croissants com trigo mourisco e creme de chocolate

com REX SARRACENO e MALZPERLE PLUS

| | |
|---------------------------------|-----------------|
| Farinha de trigo de média força | 1,625 kg |
| REX SARRACENO | 0,875 kg |
| MALZPERLE PLUS | 0,015 kg |
| Açúcar | 0,200 kg |
| Manteiga | 0,125 kg |
| Sal | 0,015 kg |
| Levedura | 0,150 kg |
| Água | 1,450 kg |
| Total | 4,455 kg |

Margarina para folhados: 0,250 kg por kg de massa.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 15 minutos.
- Dar três voltas simples deixando repousar 10 minutos entre as voltas.
- Laminar uma “manta” com 3 mm de espessura e 55 cm de largura, cortar triângulos de 18 x 12 cm y rechear com 0,025 kg de creme de chocolate ou colocar duas barras de chocolate.
- Formar os croissants, humedecer a superfície e polvilhar com avelãs em pedaços.
- Fermentar durante 60 minutos em câmara de fermentação a 25 °C e 75% H.R.
- Cozer a 210 °C durante cerca de 17 minutos. Abrir o registo 3 minutos antes de finalizar a cozedura.



Focaccia doce de espelta e trigo mourisco com DINKELMEHL 630, REX SARRACENO, MALZPERLE PLUS e MELLA COOKIE

Receita para 11 tabuleiros de 60 x 20 cm

Massa

| | |
|----------------------|-----------------|
| DINKELMEHL 630 | 2,750 kg |
| REX SARRACENO | 1,750 kg |
| Sêmola de trigo duro | 0,500 kg |
| MALZPERLE PLUS | 0,125 kg |
| Manteiga | 0,350 kg |
| Mel | 0,200 kg |
| Sal | 0,030 kg |
| Levedura | 0,125 kg |
| Água (aprox.) | 3,100 kg |
| Total | 8,930 kg |

Crumble

| | |
|--------------|-----------------|
| MELLA COOKIE | 2,000 kg |
| Manteiga | 0,800 kg |
| Total | 2,800 kg |

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma massa granulada.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 20 – 30 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,800 kg.
- Repouso após bolear: 10 minutos.
- Formar e aplinar as peças e colocá-las em tabuleiros de 60 x 20 cm.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Pintar com manteiga líquida, marcar a massa cravando os dedos e repartir pedaços de ameixa, maçã ou fruta da época por cima. Polvilhar com açúcar e canela, cobrir com crumble (0,250 kg por tabuleiro) e, por último, cobrir com uma camada fina de BIENETTA.
- Cozer de entrada a 220 °C, baixando para 210 °C durante 19 minutos.



Pãezinhos

com FITBERRY e MALZPERLE PLUS

| | |
|---------------------------------|-----------|
| Farinha de trigo de média força | 7,500 kg |
| FITBERRY | 2,500 kg |
| MALZPERLE PLUS | 0,300 kg |
| Óleo vegetal | 0,100 kg |
| Sal | 0,100 kg |
| Levedura | 0,400 kg |
| Água | 5,600 kg |
| Total | 16,500 kg |

Topping

Sésamo, sementes de girassol e sêmola de trigo (1-1-1)

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 28 °C.
- Dividir a massa em empelos de 2,100 kg, bolear e deixar repousar 10 – 15 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,070 kg) sem bolear e deixar repousar 15 minutos.
- Humedecer a superfície das peças, decorar com o topping e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cortar e cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante 20 minutos.



Pãezinhos com iogurte e frutos secos com FITBERRY e MALZPERLE PLUS

| | |
|---------------------------------|------------------|
| Farinha de trigo de média força | 7,500 kg |
| FITBERRY | 2,500 kg |
| MALZPERLE PLUS | 0,350 kg |
| Iogurte | 1,500 kg |
| Óleo vegetal | 0,200 kg |
| Sal | 0,120 kg |
| Levedura | 0,400 kg |
| Água | 5,000 kg |
| Avelãs torradas inteiras | 0,800 kg |
| Nozes em pedaços | 0,800 kg |
| Total | 19,170 kg |

Topping

Sésamo

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto as avelãs e as nozes) até conseguir uma massa fina e elástica. Adicionar as avelãs e as nozes no final da amassadura.
- Temperatura da massa: 27 °C.
- Dividir a massa em empelos de 2,400 kg, bolear e deixar repousar 10 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,080 kg), bolear e formar barritas curtas.
- Humedecer a superfície das peças, decorar com sésamo e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante 45 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Fazer um corte longitudinal e fermentar mais 15 minutos.
- Cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante 20 minutos.



Krustis

com FITBERRY e MALZPERLE PLUS

Remolho

| | |
|-----------------|-----------------|
| Sêmola de milho | 1,000 kg |
| Flocos de aveia | 0,500 kg |
| Linhaça | 0,500 kg |
| Água a 40 °C | 1,800 kg |
| Total | 3,800 kg |

- Misturar os ingredientes e deixar repousar 1 hora à temperatura ambiente.

Massa

| | |
|---------------------------------|------------------|
| Farinha de trigo de média força | 6,000 kg |
| FITBERRY | 2,500 kg |
| MALZPERLE PLUS | 0,350 kg |
| Remolho | 3,800 kg |
| Puré de batata desidratado | 0,500 kg |
| Óleo vegetal | 0,200 kg |
| Sal | 0,120 kg |
| Levedura | 0,400 kg |
| Água | 4,700 kg |
| Total | 18,570 kg |

Topping

Sésamo, sêmola de milho e linhaça (2·2·1)

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 27 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,500 kg, bolear e deixar repousar 10 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,050 kg) sem bolear e formar barras curtas.
- Sobrepor duas peças (a peça de cima deve estar ligeiramente inclinada para um dos lados) formando barritas curtas e decorar com farinha de centeio.
- Humedecer a superfície das peças, decorar com o topping e colocá-las com a enroladura para cima em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante 20 – 22 minutos.



Pão quadrado com REX MILANO e MALZPERLE PLUS

| | |
|---------------------------------|-----------|
| Farinha de trigo de média força | 7,500 kg |
| REX MILANO | 2,500 kg |
| MALZPERLE PLUS | 0,150 kg |
| Sal | 0,100 kg |
| Levedura | 0,250 kg |
| Água | 5,600 kg |
| Total | 16,100 kg |

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,220 kg.
- Repouso após bolear: 35 minutos.
- Humedecer e decorar as peças com sêmola de milho, aplainá-las com a enroladura para baixo e fazer um corte profundo em forma de cruz no centro, de forma a possibilitar que as extremidades saiam.
- Fermentar durante 60 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 80% H.R.
- Cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 220 °C durante 15 – 20 minutos.



Trio Picando

com REX MILANO e MALZPERLE PLUS

Receita para aprox. 180 peças

| | |
|---------------------------------|------------------|
| Farinha de trigo de média força | 7,500 kg |
| REX MILANO | 2,500 kg |
| MALZPERLE PLUS | 0,150 kg |
| Azeite | 0,200 kg |
| Sal | 0,100 kg |
| Levedura | 0,200 kg |
| Água | 5,300 kg |
| Total | 15,950 kg |

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,900 kg.
- Repouso após bolear: 15 minutos.
- Dividir e bolear 30 peças de 0,030 kg, juntar cada três peças e colocá-las num tabuleiro de forno.
- Fermentar durante 70 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R.
- Fazer um corte longitudinal e pré-cozer a 220 °C (com pouco vapor) durante 10 – 12 minutos.

Trio Picando com presunto e queijo

- Depois de pré-cozidas, cortar as peças longitudinalmente, enrolar uma fatia de presunto cozido com uma fatia de queijo e introduzir no corte.
- Levar ao forno a 200 °C durante 5 minutos.



Trio Picando com queijo e salame

- Depois de pré-cozidas, cortar as peças longitudinalmente e introduzir fatias finas de salame e uma fatia de queijo enrolada.
- Levar ao forno a 200 °C durante 5 minutos.



Trio Picando com tapenade e mozzarella

- Depois de pré-cozidas, cortar as peças longitudinalmente, introduzir três fatias de queijo mozzarella e rechear com a tapenade.
- Levar ao forno a 200 °C durante 5 minutos.



Pãezinhos de malte rústicos com CRAFT-MALZ e MALZPERLE PLUS

Remolho

| | |
|----------------------|-----------------|
| Sêmola de trigo duro | 1,000 kg |
| Água (fervente) | 3,000 kg |
| Total | 4,000 kg |

- Deixar repousar aprox. 1 hora.

Massa

| | |
|------------------|------------------|
| Remolho | 4,000 kg |
| Farinha de trigo | 9,000 kg |
| CRAFT-MALZ | 1,000 kg |
| MALZPERLE PLUS | 0,250 kg |
| Óleo | 0,100 kg |
| Sal | 0,220 kg |
| Levedura | 0,300 kg |
| Água (aprox.) | 3,500 kg |
| Total | 18,370 kg |

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 20 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,090 kg – 0,100 kg.
- Formar barras com ponta e decorar com farinha de centeio.
- Fermentar com a enroladura para baixo durante 45 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Virar e cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante 20 – 22 minutos. Abrir o registo 3 minutos antes de finalizar a cozedura.



Pãezinhos com quinoa com REX QUINOA e MALZPERLE PLUS

| | |
|---------------------------------|-----------|
| Farinha de trigo de média força | 7,000 kg |
| REX QUINOA | 3,000 kg |
| MALZPERLE PLUS | 0,120 kg |
| Sal | 0,080 kg |
| Levedura | 0,200 kg |
| Água | 6,600 kg |
| Total | 17,000 kg |

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 15 minutos.
- Dividir a massa em empelos de 1,700 kg e bolear.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,056 kg) sem bolear, humedecer a superfície e decorar com diferentes toppings (opcional).
- Fermentar durante 45 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 80% H.R.
- Cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 220 °C durante 15 – 20 minutos.



Pãezinhos de cevada e espelta com linhaça com UNSER GERSTENBROT e MALZPERLE PLUS

| | |
|---------------------------|------------------|
| Farinha de trigo de força | 6,000 kg |
| UNSER GERSTENBROT | 4,000 kg |
| MALZPERLE PLUS | 0,300 kg |
| Linhaça | 0,500 kg |
| Sal | 0,120 kg |
| Levedura | 0,250 kg |
| Água (aprox.) | 7,100 kg |
| Total | 18,270 kg |

Topping

Sésamo, linhaça e sementes de abóbora (4·1·1)

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 27 – 28 °C.
- Repouso em bloco cerca de 10 minutos.

Barritas

- Dividir e bolear peças de 0,150 kg.
- Repouso após bolear: 10 minutos.
- Formar barritas e enfarinhar.
- Colocar as peças em tabuleiros e fermentar durante cerca de 50 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cortar e cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 220 °C durante 30 minutos.

Pãezinhos

- Dividir a massa em empelos de 2,400 kg, bolear e deixar repousar 10 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,080 kg) sem bolear, humedecer e decorar com o topping.
- Colocar as peças em tabuleiros e fermentar durante cerca de 50 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cortar e cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 220 °C durante 20 minutos.



