

# 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>
<b>Total</b>	<b>20,603 kg</b>

## 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.

