

Krustis com CIAPLUS

Farinha de trigo de média força	10,000 kg
CIAPLUS	0,250 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,300 kg
Água (aprox.)	5,700 kg
Total	16,450 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Repouso em bloco cerca de 10 minutos.
- Dividir a massa em empelos de 1,200 kg, bolear e deixar repousar cerca de 10 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,040 kg) e deixar repousar alguns minutos.
- Sobrepor duas peças, colocá-las sobre farinha de centeio e formar barras curtas.
- Fermentar com a enroladura para baixo durante 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R. Decorridas $\frac{3}{4}$ partes da fermentação, virar as peças sobre um tabuleiro e voltar a enfarinhar (opcional).
- Cozer de entrada a 240 °C (com muito vapor), baixando para 220 °C durante 20 – 22 minutos.

