

## 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.

