

Pãezinhos tipo “Kaiser” com MALZPERLE PLUS

Farinha de trigo	10,000 kg
MALZPERLE PLUS	0,300 kg
Margarina/Manteiga	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,300 kg
Água (aprox.)	5,700 kg
Total	16,600 kg

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 – 20 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,060 kg), bolear e deixar repousar 15 minutos.
- Marcar as peças e colocá-las com a marca para baixo em telas ligeiramente enfarinhadas.
- Fermentar durante 60 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R.
- Virar as peças, colocá-las em tabuleiros e cozer de entrada a 240 °C (com muito vapor), baixando para 210 °C durante 16 – 18 minutos. Assegurar-se de que as peças estão bem cozidas e estaladiças.

