

Pan de paté con CRAFT-MALZ

Harina de trigo de media fuerza	5,000 kg
CRAFT-MALZ	0,750 kg
Paté de finas hierbas	1,000 kg
Aceite de oliva	0,100 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,100 kg
Agua (aprox.)	3,000 kg
Total	10,050 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear suavemente piezas de 0,080 kg.
- Reposo tras bolear: 10 minutos.
- Formar las piezas en el formato deseado y enharinar.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 25 °C y 70% H.R.
- Cocer a 220 °C durante 15 minutos.

