

Pan malteado

con CRAFT-MALZ

Masa

Harina de trigo de media fuerza	10,000 kg
CRAFT-MALZ	1,500 kg
Sal	0,220 kg
Levadura	0,150 kg
Agua	7,200 kg
Total	19,070 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 60 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,300 kg.
- Formar barras con punta.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 230 °C (con poco vapor) durante 25 – 30 minutos.

CRAFT
—Malz—



IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argentera 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS