

Pan tipo pita con CRAFT-MALZ e IREKS BAGUETTE

| | |
|------------------|-----------|
| Harina de trigo | 9,000 kg |
| CRAFT-MALZ | 1,500 kg |
| IREKS BAGUETTE | 1,000 kg |
| Queso tipo quark | 0,300 kg |
| Aceite vegetal | 0,200 kg |
| Levadura | 0,200 kg |
| Agua (aprox.) | 7,300 kg |
| Total | 19,500 kg |

Topping

Sésamo, comino

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir y bolear ligeramente piezas de 0,300 kg – 0,550 kg, cubrir y dejar reposar durante 30 minutos.
- Aplanar las piezas y colocarlas en lonas enharinadas.
- Fermentar durante 30 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Presionar las piezas varias veces con la punta de los dedos, humedecer y espolvorear con el topping.
- Cocer a 250 °C (con vapor) durante 10 – 15 minutos (según el tamaño de la pieza).

