

Panecillos tipo “Kaiser” con MALZPERLE PLUS

Harina de trigo	10,000 kg
MALZPERLE PLUS	0,300 kg
Margarina/Mantequilla	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,300 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>5,700 kg</u>
Total	16,600 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 26 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,800 kg, bolear y dejar reposar 15 – 20 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,060 kg), bolear y dejar reposar 15 minutos.
- Marcar las piezas y colocarlas con la marca hacia abajo en telas ligeramente enharinadas.
- Fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R.
- Girar las piezas, colocarlas en bandejas y cocer de entrada a 240 °C (con mucho vapor), bajando a 210 °C durante 16 – 18 minutos. Asegurarse de que las piezas están bien cocidas y crujientes.

