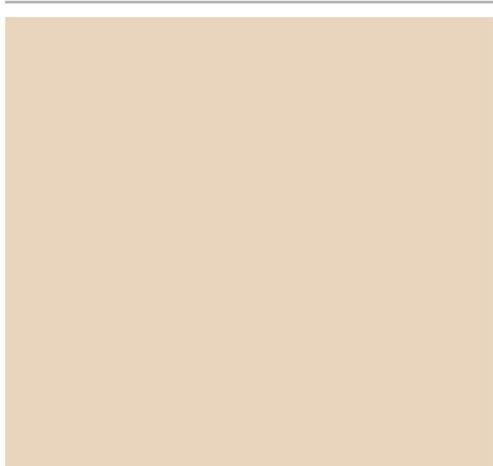


---

# RECEITAS PADARIA

## CRAFT-MALZ

---



## CRAFT-MALZ:

### Seleção de receitas

- 1/ **Pão maltado** com CRAFT-MALZ
- 2/ **Pão de cerveja** com CRAFT-MALZ, MALTA CAMELIZADA DE TRIGO e CIAPLUS
- 4/ **Pão artesanal de centeio com malte** com CRAFT-MALZ, MASA MADRE ROGGEN e IREKS UNI PLUS
- 6/ **Pão pavé maltado** com CRAFT-MALZ, MASA MADRE ROGGEN e PERFORMANCE PLUS
- 7/ **Sortido de baguetes rústicas** com REX RUSTICO e CRAFT-MALZ
- 9/ **Pão de hambúrguer estaladiço** com CRAFT-MALZ e CIAPLUS
- 10/ **Pãezinhos de malte estaladiços** com CRAFT-MALZ e PERFORMANCE PLUS
- 11/ **Pãezinhos de malte rústicos** com CRAFT-MALZ e MALZPERLE PLUS
- 12/ **Pão tipo pita** com CRAFT-MALZ e IREKS BAGUETTE
- 13/ **Rosetta ancestral de chouriço** com CRAFT-MALZ
- 14/ **Barra de quatro picos** com CRAFT-MALZ e REX DURUM
- 15/ **Mollete maltado** com CRAFT-MALZ
- 16/ **Pão de forma bicolor** com CRAFT-MALZ e IREKS SOFTY PLUS
- 17/ **Chapata maltada com carne ou verduras** com CRAFT-MALZ e IREKS CIABATTA
- 18/ **Pão de patê** com CRAFT-MALZ
- 19/ **“Llonguet” maltado** com CRAFT-MALZ e IDEAL
- 20/ **“Regañás” maltadas** com CRAFT-MALZ
- 21/ **Gressinos de chouriço e orégãos** com CRAFT-MALZ

## Pão maltado com CRAFT-MALZ

Farinha de trigo de média força	10,000 kg
CRAFT-MALZ	1,500 kg
Sal	0,220 kg
Levedura	0,150 kg
Água	7.200 kg
Total	19,070 kg

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 60 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,300 kg.
- Formar barras com ponta.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 230 °C (com pouco vapor) durante 25 – 30 minutos.



## Pão de cerveja\*

### com CRAFT-MALZ, MALTA CAMELIZADA DE TRIGO e CIAPLUS

#### Esponja de trigo

Farinha de trigo	0,500 kg
MASA MADRE PIE	0,500 kg
Sal	0,010 kg
Levedura	0,001 kg
Água a 28 °C	1,000 kg
<b>Total</b>	<b>2,011 kg</b>

- Misturar os ingredientes durante 4 minutos até obter uma massa homogénea.
- Repouso em bloco 8 horas à temperatura ambiente.
- Deixar fermentar no frigorífico (5 °C) no mínimo 12 horas.

A esponja pode manter-se no frigorífico, no máximo 5 dias.

#### Massa

Farinha de trigo	8,000 kg
Esponja de trigo	2,000 kg
Sêmola de trigo	1,000 kg
CRAFT-MALZ	0,800 kg
MALTA CAMELIZADA DE TRIGO	0,320 kg
CIAPLUS	0,200 kg
Sal	0,220 kg
Levedura	0,150 kg
Cerveja escura	3,000 kg
Água (aprox.)	4,400 kg
<b>Total</b>	<b>20,090 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 90 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,500 kg.
- Repouso após bolear cerca de 30 minutos.
- Formar as peças.
- Fermentar durante cerca de 90 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 240 °C, baixando para 210 °C durante 30 minutos.



\* 30% em relação à farinha total.

## Pão artesanal de centeio com malte com CRAFT-MALZ, MASA MADRE ROGGEN e IREKS UNI PLUS

Farinha de centeio	7,000 kg
Farinha de trigo	3,000 kg
CRAFT-MALZ	1,500 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,350 kg
IREKS UNI PLUS	0,150 kg
Sal	0,250 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	8,000 kg
<b>Total</b>	<b>20,400 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes em velocidade lenta até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 28 – 29 °C.
- Repouso em bloco: 20 – 30 minutos.
- Dividir e bolear peças de 1,150 kg.
- Colocar as peças em bannetons com a enroladura para baixo.
- Fermentar durante 45 – 50 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Virar e cozer de entrada a 250 °C (com vapor), baixando para 190 °C durante 55 – 65 minutos. Decorridos 10 minutos, abrir o registo e deixar sair o vapor.



Podem adicionar-se os seguintes ingredientes à receita para enriquecer os pães:

**Pão artesanal de centeio com malte e nozes**

Nozes em pedaços 1,500 kg

**Pão artesanal de centeio com malte e café**

Café (água quente : café descafeinado moído – 2:1) 0,300 kg

**Pão artesanal de centeio com malte e colorau**

Colorau 0,070 kg



## Pão pavé maltado

### com CRAFT-MALZ, MASA MADRE ROGGEN e PERFORMANCE PLUS

Farinha de trigo	8,500 kg
Farinha de centeio	0,500 kg
CRAFT-MALZ	1,000 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,050 kg
PERFORMANCE PLUS	0,030 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,120 kg
Água (aprox.)	7,300 kg
<b>Total</b>	<b>17,700 kg</b>

#### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Repouso em bloco: 60 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,800 kg.
- Formar peças quadradas e colocá-las com a enroladura para baixo em telas bem enfarinhadas.
- Fermentar durante 16 – 18 horas a 6 – 8 °C.
- Deixar temperar as peças durante 40 – 50 minutos e decorar.
- Cortar pelas laterais e cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 45 – 50 minutos. Abrir o registo 10 minutos antes de finalizar a cozedura.



## Sortido de baguetes rústicas com REX RUSTICO e CRAFT-MALZ

### Spicy baguete

Farinha de trigo	8,900 kg
REX RUSTICO	1,100 kg
CRAFT-MALZ	0,800 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	6,800 kg
<u>Pimentos + malaqueta em óleo*</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	19,000 kg

\* Adicionar no final da amassadura e misturar.

### Baguete Tom Brown

Farinha de trigo	8,900 kg
REX RUSTICO	1,100 kg
CRAFT-MALZ	0,800 kg
Cacau em pó	0,300 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	7,250 kg
<u>Tomates secos em óleo*</u>	<u>1,500 kg</u>
Total	20,250 kg

\* Adicionar no final da amassadura e misturar.

### Autumn baguete

Farinha de trigo	8,900 kg
REX RUSTICO	1,100 kg
CRAFT-MALZ	0,800 kg
PASTA NOZES	0,350 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	7,250 kg
Nozes em pedaços*	1,500 kg
<u>Figos secos em pedaços*</u>	<u>1,500 kg</u>
Total	21,800 kg

\* Adicionar no final da amassadura e misturar.

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes em velocidade lenta até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Repouso em bloco: 10 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,350 kg.
- Formar barras sem ponta e decorar com farinha.
- Fermentar sobre telas durante 16 horas a 6 °C.
- Virar e cozer a 230 °C (com vapor) durante 30 minutos. Abrir o registro 5 minutos antes de finalizar a cozedura.



## Pão de hambúrguer estaladiço com CRAFT-MALZ e CIAPLUS

### Escaldado de sêmola de trigo duro

Sêmola de trigo duro	1,000 kg
Água (fervida)	3,000 kg
Total	4,000 kg

- Misturar os ingredientes 4 minutos até obter uma massa homogênea.
- Deixar repousar no frigorífico até ao dia seguinte.

### Massa

Farinha de trigo de força	9,000 kg
Escaldado de sêmola de trigo duro	4,000 kg
CRAFT-MALZ	0,800 kg
CIAPLUS	0,300 kg
Azeite	0,400 kg
Sal	0,220 kg
Levedura	0,250 kg
Água	7,750 kg
Total	22,720 kg

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 40 minutos.
- Laminar uma “manta” de 20 mm de espessura, decorar abundantemente com sêmola e cortar peças de 0,080 kg com um corta massas do diâmetro desejado.
- Colocar as peças em tabuleiros com orifícios (lubrificados) para pão de hambúrguer.
- Fermentar durante 90 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Depois de fermentadas, humedecer a superfície das peças e decorar (opcional).
- Cozer a 260 °C (com vapor) durante 13 minutos.



## Pãezinhos de malte estaladiços com CRAFT-MALZ e PERFORMANCE PLUS

### Escaldado de sêmola de trigo duro

Sêmola de trigo duro	1,000 kg
Água (fervida)	4,000 kg
<b>Total</b>	<b>5,000 kg</b>

- Misturar os ingredientes 4 minutos até obter uma massa homogénea.
- Deixar repousar no frigorífico até ao dia seguinte.

### Massa

Escaldado de sêmola de trigo duro	5,000 kg
Farinha de trigo	9,000 kg
CRAFT-MALZ	1,500 kg
PERFORMANCE PLUS	0,050 kg
Azeite	0,100 kg
Sal	0,260 kg
Levedura	0,300 kg
Água (aprox.)	3,500 kg
<b>Total</b>	<b>19,710 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes em velocidade lenta até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 10 minutos.
- Dividir e bolear empelos de 2,400 kg (para divisoras de 30 peças x 0,080 kg).
- Fermentar para baixo durante 45 – 50 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Virar e cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 220 °C durante 20 – 22 minutos. Abrir o registo 5 minutos antes de finalizar a cozedura.



## Pãezinhos de malte rústicos com CRAFT-MALZ e MALZPERLE PLUS

### Remolho

Sêmola de trigo duro	1,000 kg
Água (fervente)	3,000 kg
<b>Total</b>	<b>4,000 kg</b>

- Deixar repousar aprox. 1 hora.

### Massa

Remolho	4,000 kg
Farinha de trigo	9,000 kg
CRAFT-MALZ	1,000 kg
MALZPERLE PLUS	0,250 kg
Óleo	0,100 kg
Sal	0,220 kg
Levedura	0,300 kg
Água (aprox.)	3,500 kg
<b>Total</b>	<b>18,370 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 20 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,090 kg – 0,100 kg.
- Formar barras com ponta e decorar com farinha de centeio.
- Fermentar com a enroladura para baixo durante 45 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Virar e cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante 20 – 22 minutos. Abrir o registo 3 minutos antes de finalizar a cozedura.



## Pão tipo pita com CRAFT-MALZ e IREKS BAGUETTE

Farinha de trigo	9,000 kg
CRAFT-MALZ	1,500 kg
IREKS BAGUETTE	1,000 kg
Queijo tipo quark	0,300 kg
Óleo vegetal	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	7,300 kg
<b>Total</b>	<b>19,500 kg</b>

### Topping

Sésamo, cominho

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos.
- Dividir e bolear ligeiramente peças de 0,300 kg – 0,550 kg, cobrir e deixar repousar durante 30 minutos.
- Aplainar as peças e colocá-las em telas enfarinhadas.
- Fermentar durante 30 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Pressionar as peças várias vezes com a ponta dos dedos, humedecer e polvilhar com o topping.
- Cozer a 250 °C (com vapor) durante 10 – 15 minutos (segundo o tamanho da peça).



## Rosetta ancestral de chouriço com CRAFT-MALZ

Farinha de trigo T-80	3,000 kg
Farinha de trigo T-65	7,000 kg
CRAFT-MALZ	1,000 kg
Azeite	0,200 kg
Sal	0,180 kg
Levedura	0,100 kg
Água	6,400 kg
<u>Chouriço aos cubos</u>	<u>2,500 kg</u>
Total	20,380 kg

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto o chouriço) durante 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea. Adicionar o chouriço e amassar durante 10 minutos.
- Repouso em bloco: 30 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,550 kg. Tapar durante 10 minutos.
- Com a ajuda de um rolo da massa, esticar a massa dando o formato de 4 pétalas, uma a uma no centro do pão, sendo que a última dobra se coloca debaixo de todas as outras.
- Colocar as peças com as dobras para baixo no descarregador (previamente enfarinhado).
- Fermentar durante 40 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R.
- Virar as peças e cozer de entrada a 230 °C (com muito vapor), baixando para 210 °C durante 50 minutos.



## Barra de quatro picos com CRAFT-MALZ e REX DURUM

Farinha de trigo de média força	10,000 kg
CRAFT-MALZ	1,000 kg
REX DURUM	0,500 kg
Sésamo	0,300 kg
Sal	0,210 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	8,000 kg
<u>Cebola desidratada</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	20,360 kg

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto a cebola desidratada) até conseguir uma massa fina e elástica. Acrescentar a cebola 2 minutos antes de finalizar a amassadura.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 90 minutos.
- Dividir peças de 0,350 kg ou do tamanho desejado e formar barras com ponta.
- Fermentar durante 45 minutos em câmara de fermentação a 26 °C e 75% H.R.
- Para fazer os quatro picos, cortar as pontas e separá-las ligeiramente.
- Cozer de entrada a 230 °C, baixando para 190 °C durante 40 minutos (segundo o tamanho da peça).



## Mollete maltado com CRAFT-MALZ

Farinha de trigo	4,500 kg
CRAFT-MALZ	0,500 kg
Azeite virgem extra	0,500 kg
Sal	0,100 kg
Levedura	0,100 kg
Água	2,700 kg
Total	8,400 kg

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,120 kg.
- Fermentar durante 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Aplainar ligeiramente as peças com abundante farinha e voltar a fermentar durante cerca de 30 minutos.
- Virar e cozer de entrada a 220 °C, baixando para 190 °C durante 8 minutos.



## Pão de forma bicolor com CRAFT-MALZ e IREKS SOFTY PLUS

### Massa de cebola

Farinha de trigo de média força	4,250 kg
CRAFT-MALZ	0,750 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,075 kg
Cebola caramelizada	0,400 kg
Sal	0,090 kg
Levedura	0,100 kg
Água (aprox.)	2,700 kg
<b>Total</b>	<b>8,365 kg</b>

### Massa de bacon

Farinha de trigo de média força	4,900 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,075 kg
Bacon aos cubos (fritos)	0,800 kg
Beterraba em pó	0,100 kg
Sal	0,090 kg
Levedura	0,100 kg
Água (aprox.)	2,800 kg
<b>Total</b>	<b>8,865 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes das duas massas separadamente até conseguir uma massa fina e elástica.
- Repouso em bloco: 10 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,180 kg.
- Repouso após bolear: 15 minutos.
- Formar as peças trançando uma de cada gosto e colocá-las em formas de 25 x 8 x 8 cm sem tampar.
- Fermentar durante 90 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 230 °C, baixando a 190 °C durante 30 – 35 minutos.



## Chapata maltada com carne ou verduras com CRAFT-MALZ e IREKS CIABATTA

### Massa

Farinha de trigo de força	10,000 kg
CRAFT-MALZ	1,650 kg
IREKS CIABATTA	1,000 kg
Sal	0,253 kg
Levedura	0,200 kg
Água	7,500 kg
<b>Total</b>	<b>20,603 kg</b>

### Recheio

Manteiga	0,500 kg	} Misturar
Ervas aromáticas	0,020 kg	
Fatias de queijo cheddar	0,500 kg	
Picadinho de carne ou verduras	0,500 kg	
Queijo cremoso	0,500 kg	
Queijo cheddar ralado	1,000 kg	

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 90 minutos.
- Estender a massa sobre um tabuleiro com farinha e desgaseificar ligeiramente com a ponta dos dedos.
- Dividir e formar peças tipo chapata de 0,080 kg – 0,090 kg.
- Fermentar durante 30 – 40 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 240 °C (com pouco vapor), baixando para 210 °C durante 10 – 15 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecidas, fazer um buraco na superfície das peças e adicionar a manteiga de ervas aromáticas, uma fatia de queijo cheddar e uma colherada de picadinho de carne ou verduras. Repetir o processo anterior e acabar com uma colherada de queijo cremoso e queijo cheddar ralado por cima.
- Cozer a 180 °C durante 20 minutos.



## Pão de patê com CRAFT-MALZ

Farinha de trigo de média força	5,000 kg
CRAFT-MALZ	0,750 kg
Patê de ervas finas	1,000 kg
Azeite	0,100 kg
Sal	0,100 kg
Levedura	0,100 kg
Água (aprox.)	3,000 kg
<b>Total</b>	<b>10,050 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 25 °C.
- Repouso em bloco cerca de 10 minutos.
- Dividir e bolear suavemente peças de 0,080 kg.
- Repouso após bolear: 10 minutos.
- Formar as peças no formato desejado e enfarinhar.
- Fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 25 °C e 70% H.R.
- Cozer a 220 °C durante 15 minutos.



## “Llonguet” maltado com CRAFT-MALZ e IDEAL

Farinha de trigo	9,000 kg
CRAFT-MALZ	1,000 kg
IDEAL	0,040 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,300 kg
Água	5,800 kg
Total	16,340 kg

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 25 °C.
- Formar uma barra alongada e deixar repousar cerca de 10 minutos.
- Aplinar e esticar a barra, fazer uma dobra simples no sentido do comprimento e deixar repousar.
- Voltar a aplinar, fazer uma dobra simples no sentido da largura e fechar as pontas superiores e inferiores com golpes repetitivos até obter uma forma cilíndrica. Enrolar e deixar repousar 10 minutos.
- Cortar peças com 4 – 5 cm de espessura, colocá-las em lonas e deixar repousar 30 minutos.
- Fazer um corte na superfície e cozer a 220 °C durante 25 minutos.



## “Regañás” maltadas com CRAFT-MALZ

Farinha de trigo	4,500 kg
CRAFT-MALZ	0,500 kg
Azeite virgem extra	0,500 kg
Sal	0,100 kg
Levedura	0,100 kg
Água	2,000 kg
Total	7,700 kg

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica (dura).
- Temperatura da massa: 24 – 26 °C.
- Dividir peças de 0,180 kg e formar barras compridas e finas.
- Fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 60% H.R.
- Aplainar as barras, cortar peças quadradas com um cortante de pizzas e voltar a fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 60% H.R.
- Cozer de entrada a 220 °C, baixando para 190 °C durante 8 minutos.
- Deixar arrefecer até ao dia seguinte e embalar.



## Gressinos de chouriço e orégãos com CRAFT-MALZ

Farinha de trigo	1,000 kg
CRAFT-MALZ	0,150 kg
Azeite	0,050 kg
Açúcar	0,020 kg
Sal	0,018 kg
Levedura	0,020 kg
Água (aprox.)	0,600 kg
<b>Total</b>	<b>1,858 kg</b>
Chouriço	0,200 kg
Orégãos	0,005 kg

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica. Adicionar o chouriço picado 1 minuto antes de finalizar a amassadura.
- Temperatura da massa: 21 °C.
- Dividir peças de 0,030 kg e formar barritas alongadas.
- Fermentar durante 45 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Humedecer as peças e polvilhar com orégãos.
- Em forno de ar, cozer de entrada a 200 °C (com vapor), baixando para 175 °C durante 30 minutos. Abrir o registo 15 minutos antes de finalizar a cozedura.



