

---

# RECEITAS MALZPERLE PLUS

---

**MALZPERLE**  **PLUS**



# MALZPERLE PLUS:

## Seleção de receitas

- 1/ **Pãezinhos tipo “Kaiser”** com MALZPERLE PLUS
  - 2/ **Bretzels** com MALZPERLE PLUS
  - 3/ **“Schrippen”** com MALZPERLE PLUS
  - 4/ **Bagels** com MALZPERLE PLUS
  - 5/ **Simit** com MALZPERLE PLUS, MASA MADRE PIE e MALTA PANIMALTIN
  - 6/ **“Doppelsemmel”** com MALZPERLE PLUS e MASA MADRE PIE
  - 7/ **Rosetas** com MALZPERLE PLUS
  - 8/ **Pão tipo frances** com MALZPERLE PLUS
  - 9/ **Tranças com sementes de papoila** com MALZPERLE PLUS
- 
- 10/ **Snacks de espelta e trigo mourisco** com DINKELMEHL 630, REX SARRACENO e MALZPERLE PLUS
  - 12/ **Caracóis com trigo mourisco** com REX SARRACENO, MALZPERLE PLUS e MELLA AVELLANA
  - 14/ **Croissants com trigo mourisco e creme de chocolate** com REX SARRACENO e MALZPERLE PLUS
  - 15/ **Focaccia doce de espelta e trigo mourisco** com DINKELMEHL 630, REX SARRACENO, MALZPERLE PLUS e MELLA COOKIE
  - 17/ **Pãezinhos** com FITBERRY e MALZPERLE PLUS
  - 18/ **Pãezinhos com iogurte e frutos secos** com FITBERRY e MALZPERLE PLUS
  - 19/ **Krustis** com FITBERRY e MALZPERLE PLUS
  - 21/ **Pão quadrado** com REX MILANO e MALZPERLE PLUS

- 
- 22/ **Trio Picando com presunto e queijo** com REX MILANO e MALZPERLE PLUS
  - 23/ **Trio Picando com queijo e salame** com REX MILANO e MALZPERLE PLUS
  - 24/ **Trio Picando com tapenade e mozzarella** com REX MILANO e MALZPERLE PLUS
  - 25/ **Pãezinhos de malte rústicos** com CRAFT-MALZ e MALZPERLE PLUS
  - 26/ **Pãezinhos com quinoa** com REX QUINOA e MALZPERLE PLUS
  - 27/ **Pãezinhos de cevada e espelta com linhaça** com UNSER GERSTENBROT e MALZPERLE PLUS

## Pãezinhos tipo “Kaiser” com MALZPERLE PLUS

Farinha de trigo	10,000 kg
MALZPERLE PLUS	0,300 kg
Margarina/Manteiga	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,300 kg
Água (aprox.)	5,700 kg
<b>Total</b>	<b>16,600 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 26 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,800 kg, bolear e deixar repousar 15 – 20 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,060 kg), bolear e deixar repousar 15 minutos.
- Marcar as peças e colocá-las com a marca para baixo em telas ligeiramente enfarinhadas.
- Fermentar durante 60 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R.
- Virar as peças, colocá-las em tabuleiros e cozer de entrada a 240 °C (com muito vapor), baixando para 210 °C durante 16 – 18 minutos. Assegurar-se de que as peças estão bem cozidas e estaladiças.



## Bretzels com MALZPERLE PLUS

Farinha de trigo	10,000 kg
MALZPERLE PLUS	0,300 kg
Manteiga/Margarina	0,400 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,300 kg
Gelo	0,800 kg
Água a uns 6 °C (aprox.)	4,000 kg
<b>Total</b>	<b>16,000 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 22 – 24 °C.
- Dividir a massa em empelos de 2,100 kg, bolear e deixar repousar cerca de 30 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,070 kg), bolear e deixar repousar cerca de 10 minutos.
- Formar barras alongadas, formar os bretzels e deixar fermentar durante cerca de 10 minutos. Seguidamente, deixar repousar a frio (aprox. -5 °C) até que as peças formem corpo.
- Mergulhar brevemente as peças numa solução alcalina\* (4% de hidróxido de sódio), cortar e polvilhar com sal para bretzel.
- Imediatamente, cozer de entrada a 230 °C (sem vapor), baixando para 210 °C durante 16 – 18 minutos com o registo aberto.

\* Usar luvas e óculos de proteção ao manusear a solução alcalina.



## “Schrippen” com MALZPERLE PLUS

Farinha de trigo	10,000 kg
MALZPERLE PLUS	0,400 kg
Manteiga/Margarina	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	5,600 kg
Total	16,500 kg

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,800 kg, bolear e deixar repousar 20 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,060 kg), bolear e deixar repousar 20 minutos com a enroladura para baixo.
- Pressionar a superfície das peças no centro com o calcanhar das mãos, dobrá-las e alongá-las ligeiramente (a enroladura deve ser claramente formada).
- Fermentar com a enroladura para baixo durante 45 – 55 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Virar as peças e cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 220 °C durante 17 minutos.



## Bagels com MALZPERLE PLUS

Farinha de trigo	8,500 kg
Farinha de centeio	1,500 kg
MALZPERLE PLUS	0,400 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,300 kg
Gelo	1,500 kg
Água fria (aprox.)	3,700 kg
<b>Total</b>	<b>16,100 kg</b>

### Topping

Linhaça, flocos de aveia, sementes de girassol e sementes de abóbora (1·1·1·1)

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 22 – 24 °C.
- Dividir a massa em empelos de 2,250 kg, bolear e deixar repousar 15 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,075 kg) e bolear.
- Formar as peças em forma de bagel, colocá-las em tabuleiros com papel de forno e fermentar durante 16 – 18 horas em câmara de fermentação controlada a 5 °C.
- Ao dia seguinte, branquear as peças em água fervente durante cerca de 30 segundos, decorar com o topping e voltar a colocá-las nos tabuleiros.
- Imediatamente, cozer a 230 °C (com vapor) durante 14 – 16 minutos.  
Abrir o registo 2 minutos antes de finalizar a cozedura.



# Simit

## com MALZPERLE PLUS, MASA MADRE PIE e MALTA PANIMALTIN

Farinha de trigo	10,000 kg
MALZPERLE PLUS	0,200 kg
MASA MADRE PIE	0,200 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	5,300 kg
Total	16,100 kg

### Topping

Sésamo branco

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 26 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,800 kg, bolear e deixar repousar 15 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,060 kg), bolear e deixar repousar alguns minutos.
- Esticar as peças até uns 40 cm de comprimento, juntar de dois em dois e enrolá-las para formar um entrançado. Seguidamente, unir os extremos formando um anel e pressionar.
- Mergulhar as peças numa mistura de MALTA PANIMALTIN e água (1:2), decorar com sésamo branco e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante 40 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 250 °C (com vapor) durante 15 – 18 minutos.





## “Doppelsemmel” com MALZPERLE PLUS e MASA MADRE PIE

Farinha de trigo	10,000 kg
MALZPERLE PLUS	0,400 kg
MASA MADRE PIE	0,200 kg
Manteiga/Margarina	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,300 kg
Água (aprox.)	5,700 kg
Total	16,900 kg

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,800 kg, bolear e deixar repousar cerca de 20 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,060 kg), bolear e juntar cada duas peças com a enroladura para cima.
- Fermentar durante 50 – 55 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R. Decorridas  $\frac{3}{4}$  partes da fermentação, cortar as peças longitudinalmente.
- Cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante cerca de 18 minutos.



## Rosetas com MALZPERLE PLUS

Farinha de trigo	10,000 kg
MALZPERLE PLUS	0,400 kg
Manteiga/Margarina	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,250 kg
Água (aprox.)	5,600 kg
<b>Total</b>	<b>16,550 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Dividir a massa em empelos de 2,100 kg, bolear e deixar repousar cerca de 20 minutos.
- Untar ligeiramente os pratos da divisora com margarina, dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,070 kg) e bolear.
- Fermentar com a enroladura para baixo durante cerca de 45 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Virar as peças sobre um tabuleiro e cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 20 – 22 minutos.



## Pão tipo francês com MALZPERLE PLUS

Farinha de trigo	10,000 kg
MALZPERLE PLUS	0,150 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,300 kg
Água (aprox.)	5,500 kg
<b>Total</b>	<b>16,150 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 22 – 24 °C.
- Dividir peças de 1,950 kg.
- Repouso cerca de 15 minutos.
- Bolear e formar as peças.
- Colocar em tabuleiros com a enroladura para baixo e fermentar durante 70 minutos a 32 °C e 75% H.R.
- Fazer um corte transversais e cozer de entrada a 230 °C (com pouco vapor), baixando para 210 °C durante cerca de 18 minutos.



## Tranças com sementes de papoila com MALZPERLE PLUS

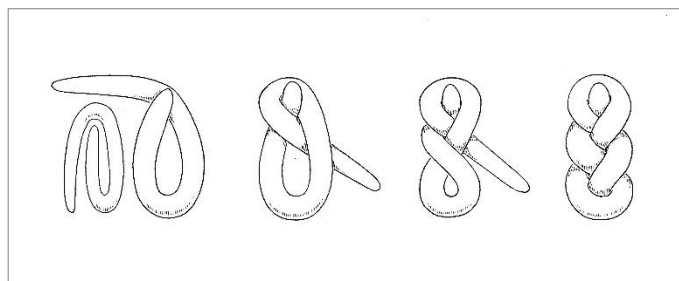
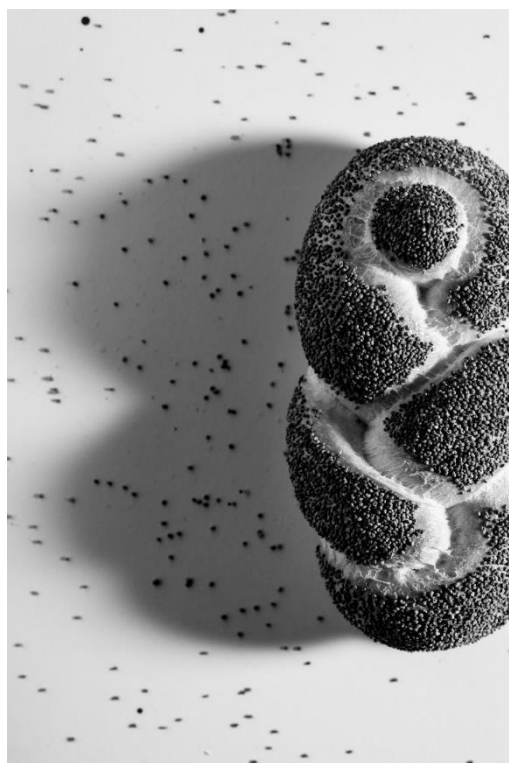
Farinha de trigo	10,000 kg
MALZPERLE PLUS	0,400 kg
Manteiga/Margarina	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,300 kg
Água (aprox.)	5,500 kg
<b>Total</b>	<b>16,500 kg</b>

### Topping

Sementes de papoila

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,800 kg, bolear e deixar repousar cerca de 20 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,060 kg) e bolear. Seguidamente, enfarinhar ligeiramente as peças, colocá-las em tabuleiros e deixar repousar cerca de 15 minutos.
- Formar barras e entrançá-las individualmente (vide ilustração), humedecer com água e decorar com sementes de papoila.
- Fermentar durante cerca de 50 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante cerca de 18 minutos.



## Snacks de espelta e trigo mourisco com DINKELMEHL 630, REX SARRACENO e MALZPERLE PLUS

### Recheio

Bacon aos cubos	1,200 kg
Queijo Gouda ralado	0,500 kg
Queijo Emmental ralado	0,500 kg
Sêmola de milho amarelo	0,200 kg
Sal, pimenta, especiarias	q.b.
<b>Total</b>	<b>2,400 kg</b>

- Misturar os ingredientes até homogeneizar.

### Massa

DINKELMEHL 630	6,500 kg
REX SARRACENO	3,500 kg
MALZPERLE PLUS	0,150 kg
Óleo vegetal	0,200 kg
Sal	0,060 kg
Levedura	0,300 kg
Água	5,900 kg
<b>Total</b>	<b>16,610 kg</b>

### Topping

Queijo Gouda ralado	1,000 kg
Queijo Emmental ralado	1,000 kg
Sésamo	0,250 kg
Sêmola de milho amarelo	0,200 kg
Sal, pimenta, especiarias	q.b.
<b>Total</b>	<b>2,450 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Repouso em bloco: 10 minutos.
- Laminar com 0,180 kg de manteiga por kg de massa e dar três voltas simples deixando repousar uns minutos entre as voltas.
- Laminar uma “manta” com 3 mm de espessura e 36 cm de largura, humedecer a superfície com água e estender o recheio uniformemente.
- Dobrar pela metade, pressionar ligeiramente e cortar tiras de 3,5 cm de largura.
- Humedecer a superfície das peças e passar por o topping. Enrolar as peças formando um laço e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer em forno de ar a 220 °C durante 14 minutos.



## Caracóis com trigo mourisco com REX SARRACENO, MALZPERLE PLUS e MELLA AVELLANA

### Massa

Farinha de trigo de média força	1,625 kg
REX SARRACENO	0,875 kg
MALZPERLE PLUS	0,015 kg
Açúcar	0,200 kg
Manteiga	0,125 kg
Sal	0,015 kg
Levedura	0,150 kg
Água	1,350 kg
<b>Total</b>	<b>4,355 kg</b>

Margarina para folhados: 0,250 kg por kg de massa.

### Recheio de avelãs

Farinha de amêndoas	0,500 kg
MELLA AVELLANA	3,400 kg
Ovos	0,600 kg
Água	1,500 kg
<b>Total</b>	<b>6,000 kg</b>

- Misturar os ingredientes.

### Crumble de trigo mourisco

Farinha de trigo	1,100 kg
REX SARRACENO	0,600 kg
Açúcar	1,000 kg
Manteiga	1,000 kg
<b>Total</b>	<b>3,700 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma massa granulada.

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 15 minutos.
- Dar três voltas simples deixando repousar 10 minutos entre as voltas.
- Laminar uma “manta” com 3 mm de espessura e cortar tiras de 40 cm de largura.
- Estender uma camada fina de recheio de avelãs deixando livre 1 cm na parte inferior e enrolar formando uma barra.
- Colocar em tabuleiros ondulados e deixar arrefecer no congelador (sem congelar).
- Cortar medalhões com 3,5 cm de espessura. Nesta situação, pode-se proceder à congelação das peças ou preparar para a sua cozedura.
- Polvilhar com o crumble de trigo mourisco e fermentar durante 50 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 210 °C durante cerca de 17 minutos. Abrir o registo 3 minutos antes de finalizar a cozedura.





# Croissants com trigo mourisco e creme de chocolate

## com REX SARRACENO e MALZPERLE PLUS

Farinha de trigo de média força	1,625 kg
REX SARRACENO	0,875 kg
MALZPERLE PLUS	0,015 kg
Açúcar	0,200 kg
Manteiga	0,125 kg
Sal	0,015 kg
Levedura	0,150 kg
Água	1,450 kg
<b>Total</b>	<b>4,455 kg</b>

Margarina para folhados: 0,250 kg por kg de massa.

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 15 minutos.
- Dar três voltas simples deixando repousar 10 minutos entre as voltas.
- Laminar uma “manta” com 3 mm de espessura e 55 cm de largura, cortar triângulos de 18 x 12 cm y rechear com 0,025 kg de creme de chocolate ou colocar duas barras de chocolate.
- Formar os croissants, humedecer a superfície e polvilhar com avelãs em pedaços.
- Fermentar durante 60 minutos em câmara de fermentação a 25 °C e 75% H.R.
- Cozer a 210 °C durante cerca de 17 minutos. Abrir o registo 3 minutos antes de finalizar a cozedura.



## Focaccia doce de espelta e trigo mourisco com DINKELMEHL 630, REX SARRACENO, MALZPERLE PLUS e MELLA COOKIE

Receita para 11 tabuleiros de 60 x 20 cm

### Massa

DINKELMEHL 630	2,750 kg
REX SARRACENO	1,750 kg
Sêmola de trigo duro	0,500 kg
MALZPERLE PLUS	0,125 kg
Manteiga	0,350 kg
Mel	0,200 kg
Sal	0,030 kg
Levedura	0,125 kg
Água (aprox.)	3,100 kg
<b>Total</b>	<b>8,930 kg</b>

### Crumble

MELLA COOKIE	2,000 kg
Manteiga	0,800 kg
<b>Total</b>	<b>2,800 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma massa granulada.

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 20 – 30 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,800 kg.
- Repouso após bolear: 10 minutos.
- Formar e aplinar as peças e colocá-las em tabuleiros de 60 x 20 cm.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Pintar com manteiga líquida, marcar a massa cravando os dedos e repartir pedaços de ameixa, maçã ou fruta da época por cima. Polvilhar com açúcar e canela, cobrir com crumble (0,250 kg por tabuleiro) e, por último, cobrir com uma camada fina de BIENETTA.
- Cozer de entrada a 220 °C, baixando para 210 °C durante 19 minutos.



# Pãezinhos

## com FITBERRY e MALZPERLE PLUS

Farinha de trigo de média força	7,500 kg
FITBERRY	2,500 kg
MALZPERLE PLUS	0,300 kg
Óleo vegetal	0,100 kg
Sal	0,100 kg
Levedura	0,400 kg
Água	5,600 kg
<b>Total</b>	<b>16,500 kg</b>

### Topping

Sésamo, sementes de girassol e sêmola de trigo (1·1·1)

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 28 °C.
- Dividir a massa em empelos de 2,100 kg, bolear e deixar repousar 10 – 15 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,070 kg) sem bolear e deixar repousar 15 minutos.
- Humedecer a superfície das peças, decorar com o topping e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cortar e cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante 20 minutos.



## Pãezinhos com iogurte e frutos secos com FITBERRY e MALZPERLE PLUS

Farinha de trigo de média força	7,500 kg
FITBERRY	2,500 kg
MALZPERLE PLUS	0,350 kg
Iogurte	1,500 kg
Óleo vegetal	0,200 kg
Sal	0,120 kg
Levedura	0,400 kg
Água	5,000 kg
Avelãs torradas inteiras	0,800 kg
Nozes em pedaços	0,800 kg
<b>Total</b>	<b>19,170 kg</b>

### Topping

Sésamo

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto as avelãs e as nozes) até conseguir uma massa fina e elástica. Adicionar as avelãs e as nozes no final da amassadura.
- Temperatura da massa: 27 °C.
- Dividir a massa em empelos de 2,400 kg, bolear e deixar repousar 10 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,080 kg), bolear e formar barritas curtas.
- Humedecer a superfície das peças, decorar com sésamo e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante 45 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Fazer um corte longitudinal e fermentar mais 15 minutos.
- Cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante 20 minutos.



# Krustis

## com FITBERRY e MALZPERLE PLUS

### Remolho

Sêmola de milho	1,000 kg
Flocos de aveia	0,500 kg
Linhaça	0,500 kg
Água a 40 °C	1,800 kg
<b>Total</b>	<b>3,800 kg</b>

- Misturar os ingredientes e deixar repousar 1 hora à temperatura ambiente.

### Massa

Farinha de trigo de média força	6,000 kg
FITBERRY	2,500 kg
MALZPERLE PLUS	0,350 kg
Remolho	3,800 kg
Puré de batata desidratado	0,500 kg
Óleo vegetal	0,200 kg
Sal	0,120 kg
Levedura	0,400 kg
Água	4,700 kg
<b>Total</b>	<b>18,570 kg</b>

### Topping

Sésamo, sêmola de milho e linhaça (2·2·1)

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 27 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,500 kg, bolear e deixar repousar 10 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,050 kg) sem bolear e formar barras curtas.
- Sobrepor duas peças (a peça de cima deve estar ligeiramente inclinada para um dos lados) formando barritas curtas e decorar com farinha de centeio.
- Humedecer a superfície das peças, decorar com o topping e colocá-las com a enroladura para cima em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante 20 – 22 minutos.



## Pão quadrado com REX MILANO e MALZPERLE PLUS

Farinha de trigo de média força	7,500 kg
REX MILANO	2,500 kg
MALZPERLE PLUS	0,150 kg
Sal	0,100 kg
Levedura	0,250 kg
Água	5,600 kg
Total	16,100 kg

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,220 kg.
- Repouso após bolear: 35 minutos.
- Humedecer e decorar as peças com sêmola de milho, aplainá-las com a enroladura para baixo e fazer um corte profundo em forma de cruz no centro, de forma a possibilitar que as extremidades saiam.
- Fermentar durante 60 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 80% H.R.
- Cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 220 °C durante 15 – 20 minutos.





## Trio Picando com presunto e queijo com REX MILANO e MALZPERLE PLUS

Receita para aprox. 180 peças

Farinha de trigo de média força	7,500 kg
REX MILANO	2,500 kg
MALZPERLE PLUS	0,150 kg
Azeite	0,200 kg
Sal	0,100 kg
Levedura	0,200 kg
Água	5,300 kg
<b>Total</b>	<b>15,950 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,900 kg.
- Repouso após bolear: 15 minutos.
- Dividir e bolear 30 peças de 0,030 kg, juntar cada três peças e colocá-las num tabuleiro de forno.
- Fermentar durante 70 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R.
- Fazer um corte longitudinal e pré-cozer a 220 °C (com pouco vapor) durante 10 – 12 minutos.
- Depois de pré-cozidas, cortar as peças longitudinalmente, enrolar uma fatia de presunto cozido com uma fatia de queijo e introduzir no corte.
- Levar ao forno a 200 °C durante 5 minutos.



## Trio Picando com queijo e salame com REX MILANO e MALZPERLE PLUS

Receita para aprox. 180 peças

Farinha de trigo de média força	7,500 kg
REX MILANO	2,500 kg
MALZPERLE PLUS	0,150 kg
Azeite	0,200 kg
Sal	0,100 kg
Levedura	0,200 kg
Água	5,300 kg
Total	15,950 kg

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,900 kg.
- Repouso após bolear: 15 minutos.
- Dividir e bolear 30 peças de 0,030 kg, juntar cada três peças e colocá-las num tabuleiro de forno.
- Fermentar durante 70 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R.
- Fazer um corte longitudinal e pré-cozer a 220 °C (com pouco vapor) durante 10 – 12 minutos.
- Depois de pré-cozidas, cortar as peças longitudinalmente e introduzir fatias finas de salame e uma fatia de queijo enrolada.
- Levar ao forno a 200 °C durante 5 minutos.



## Trio Picando com tapenade e mozzarella com REX MILANO e MALZPERLE PLUS

Receita para aprox. 180 peças

Farinha de trigo de média força	7,500 kg
REX MILANO	2,500 kg
MALZPERLE PLUS	0,150 kg
Azeite	0,200 kg
Sal	0,100 kg
Levedura	0,200 kg
Água	5,300 kg
<b>Total</b>	<b>15,950 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,900 kg.
- Repouso após bolear: 15 minutos.
- Dividir e bolear 30 peças de 0,030 kg, juntar cada três peças e colocá-las num tabuleiro de forno.
- Fermentar durante 70 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R.
- Fazer um corte longitudinal e pré-cozer a 220 °C (com pouco vapor) durante 10 – 12 minutos.
- Depois de pré-cozidas, cortar as peças longitudinalmente, introduzir três fatias de queijo mozzarella e rechear com a tapenade.
- Levar ao forno a 200 °C durante 5 minutos.



## 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.



## Pãezinhos com quinoa com REX QUINOA e MALZPERLE PLUS

Farinha de trigo de média força	7,000 kg
REX QUINOA	3,000 kg
MALZPERLE PLUS	0,120 kg
Sal	0,080 kg
Levedura	0,200 kg
Água	6,600 kg
Total	17,000 kg

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 15 minutos.
- Dividir a massa em empelos de 1,700 kg e bolear.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,056 kg) sem bolear, humedecer a superfície e decorar com diferentes toppings (opcional).
- Fermentar durante 45 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 80% H.R.
- Cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 220 °C durante 15 – 20 minutos.



## Pãezinhos de cevada e espelta com linhaça com UNSER GERSTENBROT e MALZPERLE PLUS

Farinha de trigo de força	6,000 kg
UNSER GERSTENBROT	4,000 kg
MALZPERLE PLUS	0,300 kg
Linhaça	0,500 kg
Sal	0,120 kg
Levedura	0,250 kg
Água (aprox.)	7,100 kg
<b>Total</b>	<b>18,270 kg</b>

### Topping

Sésamo, linhaça e sementes de abóbora (4·1·1)

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 27 – 28 °C.
- Repouso em bloco cerca de 10 minutos.

### Barritas

- Dividir e bolear peças de 0,150 kg.
- Repouso após bolear: 10 minutos.
- Formar barritas e enfarinhar.
- Colocar as peças em tabuleiros e fermentar durante cerca de 50 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cortar e cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 220 °C durante 30 minutos.

### Pãezinhos

- Dividir a massa em empelos de 2,400 kg, bolear e deixar repousar 10 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,080 kg) sem bolear, humedecer e decorar com o topping.
- Colocar as peças em tabuleiros e fermentar durante cerca de 50 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cortar e cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 220 °C durante 20 minutos.



