

Simit

con MALZPERLE PLUS y MALTA PANIMALTIN

| | |
|---------------------------------|-----------------|
| Harina de trigo de media fuerza | 10,000 kg |
| MALZPERLE PLUS | 0,200 kg |
| Aceite vegetal | 0,400 kg |
| Azúcar | 0,200 kg |
| Sal | 0,200 kg |
| Levadura | 0,200 kg |
| <u>Agua (aprox.)</u> | <u>5,600 kg</u> |
| Total | 16,800 kg |

Topping

Sésamo blanco

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 3,600 kg, bolear y dejar reposar 15 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,120 kg), bolear y dejar reposar unos minutos.
- Estirar las piezas hasta unos 80 cm de longitud, doblar por la mitad y girar para que se forme un trenzado. A continuación, unir los extremos formando un anillo y presionar.
- Sumergir las piezas en una mezcla de MALTA PANIMALTIN y agua (1:2), rebozar con sésamo blanco y colocarlas en bandejas.
- Fermentar durante 30 – 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 230 °C (con vapor) durante 15 – 18 minutos.

