

Hot dog malteado

con MELLA-HT-SUPERSOFT y CRAFT-MALZ

Harina de trigo	4,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,800 kg
CRAFT-MALZ	0,600 kg
Aceite vegetal	0,300 kg
Levadura	0,250 kg
Agua	2,500 kg
Total	8,450 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque: aprox. 10 minutos.
- Dividir la masa en pastones de 1,600 kg y dejar reposar unos 15 minutos:
- Formar las piezas con las manos y colocarlas en bandejas troqueladas (engrasadas).
- Fermentar durante 90 minutos en cámara de fermentación a 24 °C y 80% H.R.
- Cocer a 260 °C (con poco vapor) durante 10 – 12 minutos, dependiendo del tamaño de las piezas.

