

# Panecillos de malta crujientes con CRAFT-MALZ y PERFORMANCE PLUS

## Escaldado de sémola de trigo duro

Sémola de trigo duro	1,000 kg
Agua (hirviendo)	4,000 kg
<b>Total</b>	<b>5,000 kg</b>

- Mezclar los ingredientes 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dejar reposar en nevera hasta el día siguiente.

## Masa

Escaldado de sémola de trigo duro	5,000 kg
Harina de trigo	9,000 kg
CRAFT-MALZ	1,500 kg
PERFORMANCE PLUS	0,050 kg
Aceite de oliva	0,100 kg
Sal	0,260 kg
Levadura	0,300 kg
Agua (aprox.)	3,500 kg
<b>Total</b>	<b>19,710 kg</b>

## Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes a velocidad lenta hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir y bolear pastones de 2,400 kg (para divisoras de 30 piezas x 0,080 kg).
- Fermentar boca abajo durante 45 – 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Girar y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante 20 – 22 minutos. Abrir el tiro 5 minutos antes de finalizar la cocción.



6% malta (harina de malta de cebada, harina de malta caramelizada de espelta, harina de malta de centeno tostada, harina de malta de trigo y malta de espelta triturada) calculado sobre el elaborado final.