

Pan pavé malteado con aceite de lúpulo

con CRAFT-MALZ, MASA MADRE ROGGEN
y PERFORMANCE PLUS

Masa

Harina de trigo	8,500 kg
Harina de centeno	0,500 kg
CRAFT-MALZ	1,000 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,050 kg
PERFORMANCE PLUS	0,030 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,120 kg
Agua (aprox.)	7,300 kg
Total	17,700 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque: 60 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,800 kg.
- Formar piezas cuadradas y colocarlas con el pliegue hacia abajo en lonas bien enharinadas.
- Fermentar durante 16 – 18 horas a 6 – 8 °C.
- Dejar atemperar las piezas durante 40 – 50 minutos y decorar.
- Cortar por los laterales y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 45 – 50 minutos. Abrir el tiro 10 minutos antes de finalizar la cocción.

CRAFT
—Malz—



IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS