



Schrippen con MALZPERLE

Farina di grano tenero	10,000 kg
MALZPERLE	0,400 kg
Margarina	0,100 kg
Sale	0,200 kg
Lievito	0,200 kg
Acqua, ca.	5,600 l
<hr/> Totale impasto	<hr/> 16,500 kg

Impasto:	3 minuti in 1 ^a velocità + 6 minuti in 2 ^a velocità (spirale)
Temperatura impasto:	26 - 28 °C
Riposo impasto:	nessuno
Pezzaatura:	1,800 kg per spezza/arrotondatrice 30 pezzi
Riposo intermedio:	20 minuti
Lavorazione:	filoncino
Lievitazione finale:	45 - 55 minuti
Cottura:	240 °C abbassando a 200 °C con vapore. Cuocere per 17 minuti

Istruzioni:

dopo il riposo intermedio, dividere i pastoni in pastelle rotonde da 0,060 kg e fa riposare per 20 minuti. Successivamente schiacciare la parte centrale/longitudinale delle pastelle e allungare leggermente a filoncino. Porre a lievitare su telai con chiusura ottenuta rivolta verso il basso. Prima di infornare, girare le pastelle, quindi procedere con la cottura

