

## Craft & Tasty Bread

con CRAFT MALZ, PASTE FOR TASTE BASIC e IREKS SOFT WHITE

***Importante:*** i due impasti di seguito descritti vanno realizzati, contemporaneamente, in due impastatrici a spirale distinte

### Impasto CRAFT MALZ:

Farina di grano tenero	5,000 kg
CRAFT MALZ	0,750 kg
IREKS SOFT WHITE	0,075 kg
Sale	0,100 kg
Lievito	0,150 kg
Acqua	3,500 l
<b>Totale impasto</b>	<b>9,575 kg</b>

Impasto: 5 minuti in 1<sup>a</sup> velocità + 5 minuti in 2<sup>a</sup> velocità (spirale)  
Temperatura impasto: 27 °C

### Impasto PASTE FOR TASTE BASIC:

farina di grano tenero	5,000 kg
PASTE FOR TASTE BASIC	1,500 kg
IREKS SOFT WHITE	0,075 kg
Sale	0,100 kg
Lievito	0,150 kg
Acqua, ca.	2,700 l
<b>Totale impasto</b>	<b>9,525 kg</b>

Impasto: 5 minuti in 1<sup>a</sup> velocità + 5 minuti in 2<sup>a</sup> velocità (spirale)  
Temperatura impasto: 24 °C

### **Per l'impasto CRAFT MALZ e per l'impasto PASTE FOR TASTE BASIC:**

Riposo impasto: 15 minuti  
Pezzatura: spezzare l'impasto in pastelle da 0,180 kg (per stampi bauletto 18 cm x 10 cm x 10 cm) e arrotondare  
Riposo intermedio: ca. 10 minuti  
Lavorazione: formare dei filoncini ed allungarli, quindi inumidire la superficie dei filoncini PASTE FOR TASTE passarli nel TOPPING DECOR MULTISEMI. Intrecciare un filoncino di CRAFT MALZ ed uno di PASTE FOR TASTE BASIC a formare una treccia a 2 e porli negli appositi stampi.

Lievitazione finale: 50 minuti in cella di lievitazione a 35 °C e 75 % U. R.  
Cottura: infornare a 230 °C, dando vapore, quindi abbassare la temperatura a 210 °C. Cuocere per ca. 35 minuti avendo cura, gli ultimi 10 minuti, di aprire il tiraggio

