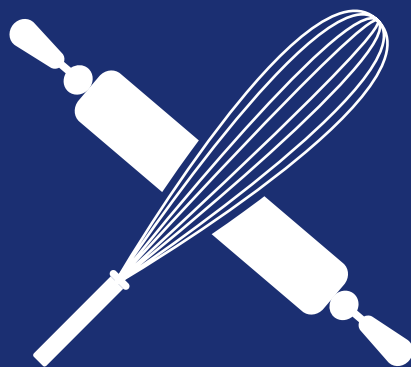




CRAFT MALZ


IREKS


SAIMA

CRAFT BAGUETTE



INGREDIENTI

Ingredienti Poolish

- Farina di grano tenero 1500 gr
- Lievito 20/30 gr
- Acqua 1500 gr

Ingredienti impasto

- Farina di grano tenero 7500 gr
- Semola di grano duro 1000 gr
- Poolish 3030 gr
- Craft Malz 1500 gr
- Sauer&Malz 300 gr
- Sale 200 gr
- Lievito 130 gr
- Acqua 5500 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO POOLISH

Miscelare completamente e in modo omogeneo tutti gli ingredienti per 5 minuti. L'impasto deve raggiungere una temperatura di 20°C.

Dopodichè farlo riposare per 3 ore a temperatura ambiente ed infine lasciarlo riposare tutta la notte a 4°C.

PROCEDIMENTO IMPASTO

Impastare tutti gli ingredienti per 6 minuti in velocità 1 poi per altri 4 minuti in velocità 2. L'impasto deve raggiungere una temperatura di 26°C, fare riposare per 30 minuti. Pezzare delle baguette di 320 gr, formare dando un riposo alternato di 20 minuti. Porre in cella di lievitazione a 32°C e 75% U.R. per 45 - 60 minuti.

Con un coltellino incidere le baguette in superficie, come di consueto. Infornare a 230°C, dando vapore, quindi abbassare la temperatura a 210°C per 30 - 35 minuti avendo cura, gli ultimi 10 aprire il tiraggio.

DIAMANTI



INGREDIENTI

Ingredienti

- Farina 1000 gr
- Craft Malz 65 gr
- Burro 700 gr
- Zucchero 315 gr
- Sale 5 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Miscelare lo zucchero con il burro morbido, una volta ottenuto un composto omogeneo aggiungere la farina e il Craft Malz. Formare dei filoncini perfettamente tondi del diametro di 3cm. Lasciare riposare a 4°C per almeno 90 minuti. Spennellare con poca acqua e passare il filoncino nello zucchero di canna, facendolo aderire in modo omogeneo. Se necessario raffreddare ulteriormente e tagliare i dischi di spessore 1cm. Disporre la frolla ottenuta su teglie con carta da forno e infornare. Ca. 160°C e cuocere per 16 - 18 minuti.

CRAFT FROLLA



INGREDIENTI

Ingredienti

- *Farina di grano tenero* 1000 gr
- *Burro o margarina* 500 gr
- *Zucchero* 500 gr
- *Craft Malz* 150 gr
- *Aroma vaniglia Europa dd* q.b.
- *Baking* 20 gr
- *Uova* 280 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria, con gancio o foglia, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Far riposare l'impasto coperto con un telo di plastica per almeno 60 minuti in frigorifero.

Stendere l'impasto ad un'altezza di circa mezzo centimetro e tagliare con un coppapasta la frolla del peso e della forma desiderati. Disporre la frolla ottenuta su teglie con carta da forno e infornare.

160°C circa, cuocere per circa 12 - 15 minuti.

Note: Per la crostata la cottura può variare secondo la dimensione (circa 20 - 25 minuti).

Dopo la cottura decorare e farcire a piacere.

CROCCANTINI ALLA MANDORLA



INGREDIENTI

Ingredienti	
• Farina	1000 gr
• Craft Malz	150 gr
• Burro	730 gr
• Zucchero	330 gr
• Sale	5 gr
• Mandorle affettate	330 gr
• Uova	130 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Miscelare lo zucchero con il burro morbido e una volta amalgamato bene, aggiungere in due volte le uova e poi immettere la farina con il Craft Malz. Quando l'impasto è quasi completato aggiungere le mandorle.

Stendere l'impasto in due stampi 22x22 e metterlo a 4°C per almeno 2 ore.

Tagliare a filoni di 4cm e poi a fette di 1cm. Disporre la frolla ottenuta su teglie con carta da forno e infornare.

Ca. 170°C e cuocere per 12 - 14 minuti.

FROLLA CROCCANTE



INGREDIENTI

Ingredienti

• Farina	1000 gr
• Craft Malz	100 gr
• Burro	600 gr
• Zucchero a velo	500 gr
• Sale	5 gr
• Mandorle affettate	120 gr
• Pistacchi interi	120 gr
• Uova	160 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Miscelare lo zucchero con il burro morbido e una volta amalgamato bene, aggiungere in due volta le uova. Aggiungere quindi la farina con il Craft Malz. Quando l'impasto è quasi completato aggiungere i pistacchi interi e le mandorle affettate.

Stendere l'impasto in due stampi 22x22 altezza 4 e metterlo a 4°C per almeno 2 ore.

Tagliare a filoni di 4cm e poi a fette di 1cm. Disporre la frolla ottenuta su teglie con carta da forno e infornare.

Ca. 160°C e cuocere per 16 - 18 minuti.

CROISSANT



INGREDIENTI

Ingredienti

• Farina W360/400 PL 0,60/0,65	1000 gr
• Craft Malz	150 gr
• Acqua	500 gr
• Lievito di birra fresco	30 gr
• Zuccherio semolato	125 gr
• Burro 82% blocchi	150 gr
• Sale fino	18 gr
• Bacca di vaniglia	2 gr
• Burro piatto 82%	500 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria, far lavorare fino a ottenere un impasto legato e liscio, tempo d'impastamento 12/15 minuti ca.

Mettere in teglia coperta già stesa a 40x60 per 60/90 minuti a temperatura 20/24°C, poi tutta la notte in frigo a +4°C.

L'indomani incassare il burro laminato precedentemente a 4mm e dare 2 pieghe doppie (2 a 4). Stendere a 3mm, formare e fare lievitare a 26°C per 3 ore circa con U.R. 75%.

Procedere alla cottura a 180°C per 15 - 18 minuti.

PASTA SFOGLIA ALL'ITALIANA



INGREDIENTI

Ingredienti

- *Craft Malz* 120 gr
- *Farina di frumento W290* 1200 gr
- *Burro* 200 gr
- *Acqua* 600 gr
- *Sale fino* 18 gr
- *Burro piatto* 1000 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Impastare la farina con tutti gli altri ingredienti per 4 - 5 minuti circa poi mettere a riposare il pastello in frigo per almeno 45 minuti. Dare una forma rettangolare e inserire il burro piatto. Dare 2 pieghe (1 a 3 ed 1 a 4) poi riposo di 2 ore quindi altre 2 pieghe (1 a 3 ed 1 a 4) e mettere sino al giorno successivo a riposare in frigo coperta con nylon.

VENEZIANA MORBIDA



INGREDIENTI

Ingredienti

• Farina W380/400	1000 gr
• Lievito di birra	40 gr
• Zucchero semolato	170 gr
• Acqua	225 gr
• Uova intere	200 gr
• Tuorli	150 gr
• Craft Malz	150 gr
• Burro 82%	300 gr
• Bacche di vaniglia	2 gr
• Sale fino	16 gr
• Buccia di limone grattugiata fine	12 gr
• Pasta arancia	60 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Iniziare a impastare i primi 7 ingredienti elencati, lavorare fino a rendere l'impasto sodo e con la formazione della maglia glutinica, di seguito unire poco per volta il burro morbido (18/20°C) mescolato con gli aromi e il sale, far lavorare fino a completo assorbimento.

Far lievitare per 1 ora ca. a una temperatura di 24/26°C, ben coperta con HR 75%, mettere in frigo +4°C per tutta la notte. L'indomani pezzare e formare a piacere.

Lasciare lievitare a 26°C per 2:30/3 ore con HR 75%.

Cuocere a 180°C per 12 - 15 minuti circa, valvola chiusa.

MINI CRAFT BURGER



INGREDIENTI

Ingredienti

- Farina di grano tenero 1000 gr
- Craft Malz 50 gr
- Ireks Soft White 15 gr
- Zuccherio 40 gr
- Olio vegetale 30 gr
- Sale 20 gr
- Lievito 30 gr
- Acqua 49 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Impastare per 3 minuti in velocità 1 dopodichè 7 minuti in velocità 2 con spirale. L'impasto deve raggiungere una temperatura di 26/28°C.

Spezzare in pastoni da 90 gr.

Far riposare circa 10 minuti. Fare la lavorazione hamburger (se si desidera, inumidire la superficie delle pastelle e decorare con sesamo).

Porre a lievitare in cella di lievitazione a 38°C e 90% UR per 60 - 90 minuti.

Infernare a 260 - 270°C e cuocere per 6 minuti.

[illegible]

SAIMA

