

VITAMAIS

PANIFICAZIONE

VITAMAIS

Fantastico mix che consente la preparazione di pane, focacce, grissini e snack a base di mais soffiato, semi di girasole ed olio extravergine di oliva squisiti e profumati. La combinazione di ingredienti conferisce al prodotto finito un gusto ed un profumo davvero eccezionali e l'aggiunta nel mix di olio extravergine di oliva esalta il sapore e la friabilità di tutte le specialità con esso realizzate.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080409

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali

Cross contaminazioni



Soia



Latte



Senape



Semi

INFO

Descrizione

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

preparato completo per la produzione di pane al mais soffiato, semi di girasole ed olio extra vergine di oliva. Con VITAMAIS si possono inoltre realizzare focacce, grissini e gustosi snacks.

Denominazione

semilavorato per la produzione di pane al mais soffiato, semi di girasole ed olio extra vergine di oliva.

Modalità d'uso

PANE

VITAMAIS kg 10

Acqua kg 4.5-5

Lievito g 300

Tempo d'impasto: 4 minuti in 1° velocità

8-10 minuti in 2° velocità (impastatrici a spirale)

Temperatura della pasta: 26-27 °C

Puntatura: 10-15 minuti a 22-24 °C

Spezzatura: pezzi da g 60 a g 300

Formellatura: arrotolare a piacere

Lievitazione: 50-60 minuti a 28-30 °C con umidità relativa del 70-80 %

Cottura: 15-18 minuti a 220-230 °C 60; 30 minuti per pezzi da g 300

IMPASTO: il tempo d'impasto di 12-14 minuti si riferisce ad impastatrici del tipo a spirale, quelle a braccia tuffanti richiedono tempi maggiori; protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

PUNTATURA: lasciare riposare l'impasto per 10-15 minuti a 22-24 °C e suddividerlo poi nelle pezzature desiderate.

FORMELLATURA: arrotolare formando filoncini, pagnotte ecc., quindi decorare con MAIS DECO?

LIEVITAZIONE: porre in cella di lievitazione a 28-30 °C

con umidità relativa del 70-80 % per 50-60 minuti.

COTTURA: 18-20 minuti a 220-230 °C. Si suggerisce di aprire la valvola a cottura quasi ultimata per consentire al pane di asciugare bene.

FOCACCIA

VITAMAIS kg 10

Acqua kg 5-5.5

Lievito kg 0,3

Tempo d'impasto: 15 minuti (impastatrici a spirale)

Temperatura della pasta: 26-27 °C

Puntatura: 15-20 minuti a 22-24 °C

Spezzatura: pezzi da g 1100-1300 per teglia da cm. 60x40.

Lievitazione: 50-60 minuti a 28-30 °C con umidità relativa del 70-80 %

Cottura: 15-20 minuti a 220-240 °C

IMPASTO: il tempo d'impasto di 15 minuti si riferisce ad impastatrici del tipo a spirale, quelle a braccia tuffanti richiedono tempi maggiori; protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

PUNTATURA: lasciar puntare i pezzi di pasta già pesati (kg 1,1-1,3 per teglie da cm 60x40) direttamente sulle teglie già oliate per 15-20 minuti a 22-24°C.

FORMELLATURA: schiacciare la pasta uniformemente sulle teglie.

LIEVITAZIONE: porre in cella di lievitazione a 30°C con umidità relativa dell'80% circa.

COTTURA: prima d'infornare schiacciare nuovamente con le dita, cospargere abbondantemente con olio d'oliva, sale e, a piacere, decorare con rosmarino. Cuocere a 230°C circa per 15-20 minuti.

GRISSINO VITAMAIS

VITAMAIS kg 10

Acqua kg 5-5.5

Lievito kg 0,3

Impastare tutti gli ingredienti per 15 minuti circa. Formare un 'filone' di pasta e farla lievitare coperta per 15-20 minuti; tagliare poi il filone in strisce di pasta del peso voluto per ogni singolo grissino, formare i grissini allungandoli con le mani, passarli nel MAIS DECO?. Far lievitare per 30 minuti circa ed infornare a 220-230°C.

SNACK VITAMAIS

VITAMAIS kg 10

Acqua kg 4.5-5

Lievito kg 0,3

Margarina kg 3 (MARBUR PLATTE CROISSANT SFOGLIA)



**Extraordinary
made simple.**

Impastare tutti gli ingredienti, salvo la margarina, fino ad ottenere una pasta ben elastica. Lasciar riposare a temperatura ambiente per 10 minuti circa.

PROCEDIMENTO: stendere la pasta, porre al centro la margarina e ripiegarla su di essa in modo da avvolgerla completamente. Spianare la pasta e ripiegarla su se stessa in quattro strati. Ripetere per due volte l'operazione di spianatura e ripiegatura per un totale di due pieghe a quattro, quindi lasciar riposare per 10-15 minuti in frigorifero. Spianare infine la pasta allo spessore di circa 5 millimetri, quindi tagliarla per formare bastoncini, torciglioni, farfalle, rondelle ecc. A piacere decorare con MAIS DECO. Far lievitare per 30 minuti a 28-30°C quindi cuocere a 220°C per tempi variabili in base alle dimensioni degli snack.

AVVERTENZE

I tempi d'impasto, riposo, lievitazione e cottura suggeriti possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari esigenze di lavorazione



Extraordinary
made simple.