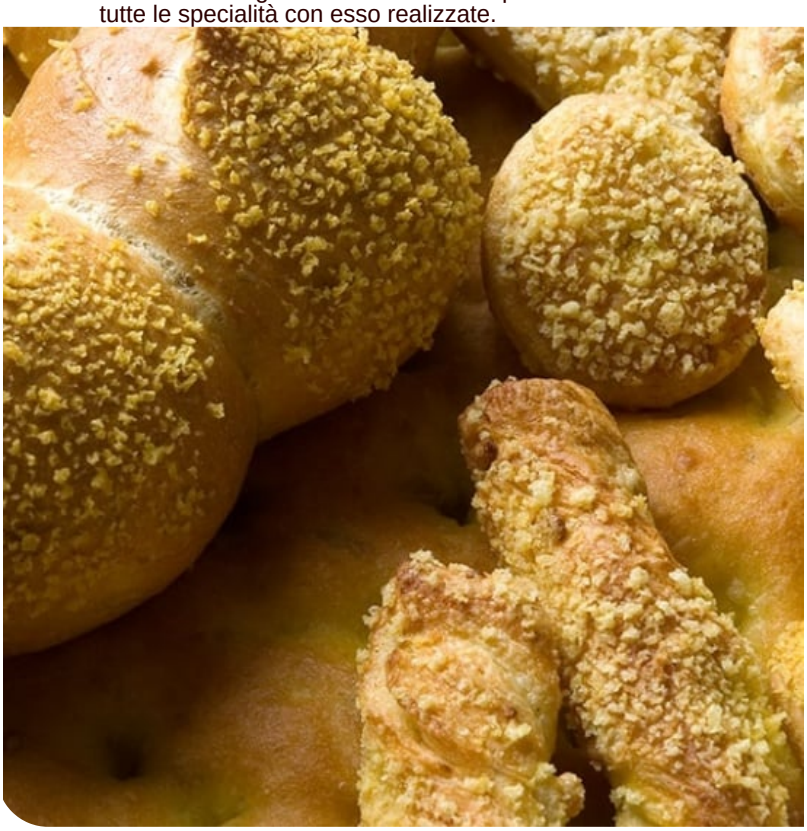
VITAMAIS EASY

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

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080451

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

irca GROUP Extraordinary made simple.

Cereali

Cross contaminazioni

Soia

Latte

Senape

Semi

INFO

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

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

Modalità d'uso
PANE
VITAMAIS EASY 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: 20 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.