

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

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 01080451

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, 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.



Extraordinary
made simple.