

PANE TARTARUGA

IMPASTO

INGREDIENTI

PAN TARTARUGA

acqua olio d'oliva lievito

PREPARAZIONE

10.000g Impastare per 10 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti e

5.500g comunque fino ad ottenere un impasto liscio.

400g Protrarre comunque l'impasto sino ad ottenere una pasta ben elastica.

 $400 {\rm g}$ Controllare che la temperatura della pasta sia di 26-27 ${\rm ^{\circ}C}.$

Lasciare riposare l'impasto per 15-20 minuti a 22-24°C e suddividerlo in pezzature da 80-100g.

Arrotolare la pasta con formatrice.

Porre in cella di lievitazione a 28-30°C ed umidità relativa del 70-80% per 20 minuti circa.

Stampare i pani con l'apposito stampo quadrettato. Per ottenere una piacevole alternativa è possibile infarinare abbondantemente i pani prima della stampatura.

Porre nuovamente in cella di lievitazione a 28-30°C ed umidità relativa del 70-80 % per 45 minuti.

Composizione finale

Prima di infornare rigirare i pani con la parte stampata rivolta verso l'alto. Cuocere per 20-25 minuti a 220-230°C con umidità.

Si suggerisce di aprire la valvola a cottura quasi ultimata per consentire al pane di asciugare bene.