



PANRUSTICO

chef Livello base

PANI SPECIALI

IMPASTO

INGREDIENTI

PANRUSTICO

acqua

lievito compresso

PREPARAZIONE

10.000g Impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti in prima velocità e 8 in seconda
5000-5.500g (impastatrici a spirale) e comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed
elastico.
Controllare che la temperatura della pasta sia di 24-26°C.
Lasciare riposare l'impasto per 15-20 minuti a 22-24°C.
Suddividerlo nelle pezzature desiderate (70-500g).
Arrotolare la pasta ben stretta nelle forme desiderate.
Porre in cella di lievitazione a 28-30°C ed umidità relativa del 70-80% per 60
minuti circa.

Composizione finale

Cuocere a 220-230°C con vapore iniziale: 20 minuti per pezzature da 70g e 50 minuti per pezzature da 500g.

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