



# PAN CARRÉ

👤 Livello avanzato



## RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada  
Pasticciere, Cioccolatiere e  
Panificatore

## PROCEDIMENTO

### SOFT BREAD 50%

farina di grano tenero tipo 00 - 240 W  
acqua  
olio di semi di girasole  
lievito di birra

5kg  
5kg  
5kg  
400g  
250g

### Tempi e temperature

Temperatura della pasta: 26-27°C  
Tempo d'impasto 13 minuti circa (impastatrice a spirale)  
Riposo: 5 minuti a 22-24°C  
Lievitazione: 80-90 minuti a 28-30°C  
Cottura: a 210-220°C per 25 minuti

IMPASTO – impastare per 3 minuti in 1° velocità e 9-10 minuti in 2° velocità

I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

RIPOSO – lasciare riposare a 22-24°C per 5 minuti.

SPEZZATURA – tranciare in pezzi da g 500 per stampi da cm 10x10x20

FORMATURA – arrotolare bene i pezzi in forma di filone della lunghezza degli stampi, quindi sistemarli all'interno con la "chiusura" sul fondo e schiacciarli bene. Gli stampi devono essere leggermente oliati.

LIEVITAZIONE – porre in cella di lievitazione a 28-30°C – 75/80% U.R. per 80-90 minuti.

Controllare la lievitazione e chiudere con gli appositi coperchi, anch'essi oliati, quando la pasta raggiunge i  $\frac{3}{4}$  dello stampo.

COTTURA – cuocere a 210-220°C per circa 25 minuti. Smodellare subito all'uscita dal forno e lasciare raffreddare su una griglia.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## COMPOSIZIONE FINALE

Confezionare in sacchetti di politene una volta che i pani avranno una temperatura interna inferiore a 25°C. Conservati al fresco i prodotti confezionati avranno una durata di circa 7-10 giorni.



Extraordinary  
made simple.