

PANE AMAVITA

IMPASTO

INGREDIENTI

<u>AMAVITA</u>

acqua lievito compresso

PREPARAZIONE

10kg Impastare per 15-20 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti e

8600g comunque fino ad ottenere un impasto liscio.

300g Controllare che la temperatura della pasta sia di 26-27°C.

Lasciare riposare l'impasto per 15-20 minuti a 20-22°C e suddividerlo nelle pezzature desiderate in funzione degli stampi prescelti. Arrotolare la pasta formando dei filoni.

Composizione finale

Inumidire la superficie e far aderire DECORGRAIN.

Depositare negli appositi stampi precedentemente unti con SPRAY KING.

La pasta prima di lievitare deve occupare circa meno della metà dello stampo.

Porre a lievitare in cella con umidità del 70-80% o a temperatura ambiente (coperti) e comunque fino a quando il volume della pasta non raggiungerà i 3/4 dello stampo.

Cuocere a circa 200-220°C per tempi variabili in base alla quantità ed alla dimensione dello stampo.