

PANE AMAVITA

Livello base

PANE IN STAMPO

IMPASTO

AMAVITA	10kg	Impastare per 15-20 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti e comunque fino ad ottenere un impasto liscio. 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.
acqua	8600g	
lievito compresso	300g	

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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.