

PANE IN CASSETTA, PANETTONE GASTRONOMICO, TARTINE SALATE

Livello base

PANE AL LATTE

IMPASTO

PANE & LATTE	1.000g
farina - per pane	1.000g
acqua	850-900g
lievito compresso	80g

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (circa 10-15 minuti).
Controllare che la pasta sia alla temperatura di 25-26°C e lasciare riposare l'impasto per 10-15 minuti a 22-24°C.
Suddividere nelle pezzature desiderate, anche in funzione degli stampi che abbiamo a disposizione.
PANE IN CASSETTA
500g per stampi da cm 10x10x20, 750g per stampi da cm 10x10x30, 1000g per stampi da cm 10x10x40.
Arrotolare i pezzi a forma di filoni della lunghezza degli stampi, quindi sistemarli all'interno con la “chiusura” in basso.
Porre a lievitare per 70-80 minuti a 28-30°C con umidità relativa dell’80%.
Controllare la lievitazione e chiudere con gli appositi coperchi quando la pasta raggiunge i 3/4 dello stampo.
PANETTONE GASTRONOMICO
500g per stampi di carta di diametro 13cm, 750g per stampi di diametro 15cm, 1000g per stampi di diametro 17cm.
La pasta non deve essere arrotolata ma solamente messa in forma e adagiata sul fondo degli appositi stampi di carta leggermente ingrassati.
Schiacciare accuratamente la pasta per ridurre il rischio della formazione di grossi alveoli.
Porre a lievitare per 70-80 minuti a 28-30°C con umidità relativa dell’80%.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere a 200-210°C per tempi variabili in funzione delle pezzature da un minimo di 25-30 minuti ad un massimo di 50 minuti circa.
Il pane in cassetta appena cotto deve essere subito tolto dagli stampi, mentre si consiglia di lasciare raffreddare completamente il panettone gastronomico prima di effettuare la farcitura.

irca GROUP
Extraordinary made simple.