



# PANE TUMMINIA

chef Livello base

PANI SPECIALI

## IMPASTO

### INGREDIENTI

IRCA TUMMINIA

acqua

lievito compresso

### PREPARAZIONE

10kg Impastare per 10-15 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti e  
5500-6000g 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 22-24°C e suddividerlo  
nelle pezzature desiderate (da 70g a 500g).  
Dare una preforma e lasciar puntare una seconda volta per 10 minuti circa.  
Formare definitivamente e porre a lievitare a 28-30°C, con 80% di umidità  
relativa, per circa 45-50 minuti.

## Composizione finale

Se desiderato, incidere con lametta i pani lievitati.

Un risultato migliore si ottiene infornando prima che le forme di pane raggiungano la lievitazione massima.

Inforntare con vapore moderato e cuocere per 20-25 minuti a 220-230°C pezzature da 70g, 45-50 minuti a 220-230°C pezzature da 500 g.

Protrarre il tempo di cottura con valvola aperta per permettere al pane di asciugare bene.