



PANE IN CASSETTA

🏠 Livello base

LIEVITATI SALATI

IMPASTO

farina 00 - (300-320W)

acqua - a 5-10°C

Strutto

zucchero semolato

latte intero in polvere

sale fino

lievito compresso

[LEVAIN'OR](#)

[VIS](#)

10.000g

4.000g

500g

200g

300g

200g

200g

200g

100g

Impastare per 15 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti e comunque fino ad ottenere un impasto liscio.

Protrarre comunque l'impasto sino ad ottenere una pasta ben elastica.

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

Cilindrare la pasta e formare dei pezzi da 1200g.

Formare delle trecce con due pezzi d'impasto e depositare negli stampi preventivamente unti.

Schiacciare bene la pasta e porre in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa.

COMPOSIZIONE FINALE

Quando la pasta è quasi arrivata al culmine dello stampo, coprirlo con il relativo coperchio ed aspettare che quest'ultima arrivi a toccarlo.

Infornare a 210-220°C per 55 minuti circa.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.