

PANINO SOFFICE FARCITO

Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e Panificatore

PROCEDIMENTO

SOFT BREAD 50%	1kg
semola di grano duro - alternative: Farina tipo 00 (240 W)	1kg
acqua	1kg
olio di semi di girasole	80g
sale fino	5g
lievito di birra	60g

Tempi e temperature
Temperatura della pasta: 26-27°C
Tempo d'impasto 13 minuti circa (impastatrice a spirale)
Puntatura: 10 minuti a 22-24°C
Lievitazione: 60-70 minuti a 28-30°C
Cottura: a 220-240°C, con vapore, per 10-12 minuti
IMPASTO – impastare per 3 minuti in 1° velocità e 9-10 minuti in 2° velocità
I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.
PUNTATURA – lasciare puntare per 10 minuti a 22-24°C.
SPEZZATURA - tranciare in pezzi da 25 grammi.
FORMATURA - arrotolare i pezzi in forma rotonda, depositare in stampi rettangolari per pane in cassetta affiancando 6 palline tenendole leggermente distanziate una dall'altra.
LIEVITAZIONE – porre in cella di lievitazione a 28-30°C – 75/80% U.R. per 60-70 minuti.
COTTURA - cuocere in forno statico a 230-240°C ed in forno ventilato a 220°C con vapore iniziale per circa 10-12 minuti.
Una volta raffreddati tagliare in due o tre strati e farcire a piacere

COMPOSIZIONE FINALE

É anche possibile confezionare i panini non farciti in sacchetti di politene e conservarli al fresco, in questo modo avranno una durata di circa 7-10 giorni.

irca GROUP
Extraordinary made simple.