FRUIT PAN SOFT

Livello base

PANI FARCITI

IMPASTO

ROLL BURG	10.000g
acqua	4.200-4.300g
lievito compresso	300g

Impastare per 15 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.
Spezzare nel formato desiderato da 100 a 400 grammi di pasta.

COMPOSIZIONE FINALE

Per tartine da 100g assottigliare la pasta al centro formando una conca, con l'aiuto di un sac a poche inserire il FRUTTIDOR.
Per pezzature più grandi, stendere la pasta col mattarello dando forma rettangolare e spalmare il FRUTTIDOR con una spatola.
Arrotolare e porre su teglia con carta da forno o in stampi per plum cake.
Far lievitare 80-90 minuti a 28°C con umidità dell'80%.
Prima di infornare, spennellare con uovo la superficie dei pani ed eventualmente decorare a piacere con granelle e/o incisioni.
Cuocere a 190-200°C con vapore iniziale per tempi variabili a seconda delle pezzature.
Aprire il tiraggio del forno cinque minuti prima di sfornare.