

PANE AMAVITA EASY

PANE IN STAMPO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







IMPASTO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
AMAVITA EASY	Kg 10	Impastare per 15-20 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti e comunque fino ad
ACQUA	g 7300	ottenere un impasto liscio.
LIEVITO COMPRESSO	g 300	Controllare che la temperatura della pasta sia di 26-27°C.
		Lasciare riposare l'impasto per 15-20 minuti a 20-22°C e suddividerlo nelle pezzature desiderate
		in funzione degli stampi prescelti.
		Arrotolare la pasta formando dei filoni.

FINITURA

INGREDIENTI

Q.B. DECORGRAIN



COMPOSIZIONE FINALE

Inumidire la superficie e far aderire DECORGRAIN.

Depositare negli appositi stampi precedentemente unti con SPRAY KING.

La pasta prima di lievitare deve occupare circa meno della metà dello stampo.

Porre a lievitare in cella per 40-60 minuti circa a 28-30°C con umidità del 70-80% o a temperatura ambiente (coperti) e comunque fino a quando il volume della pasta non raggiungerà i 3/4 dello stampo.

Cuocere a circa 200-220°C per tempi variabili in base alla quantità ed alla dimensione dello stampo.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire DECORGRAIN con uno dei nostri prodotti dedicati.

