PANE VITAMAIS

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO

INGREDIENTI

VITAMAIS	Kg 10
ACQUA	g 4500-5000
LIEVITO COMPRESSO	g 300

PREPARAZIONE

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.

Lasciare riposare l'impasto per 15-20 minuti a 22-24°C e suddividerlo nelle pezzature desiderate (da 60g a 300g).

Arrotolare la pasta ben stretta in forma di pagnotte o filoncini ecc.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

MAIS DECO'	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Decorare quindi con MAIS DECO' e porre in cella di lievitazione a 28-30°C ed umidità relativa del 70-80% per 50-60 minuti circa.

Cuocere per 15-18 minuti a 220-230°C pezzi da 60g, 30 minuti pezzi da 300g.