



## PAN CARRÉ

### Step 1

#### INGREDIENTI

SOFT BREAD 50%

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00 - 240 W

ACQUA

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

LIEVITO DI BIRRA

#### PREPARAZIONE

##### Tempi e temperature

Kg 5

Temperatura della pasta: 26-27°C

Kg 5

Kg 5

Tempo d'impasto 13 minuti circa (impastatrice a spirale)

g 400

Riposo: 5 minuti a 22-24°C

g 250

Lievitazione: 80-90 minuti a 28-30°C

Cottura: a 210-220°C per 25 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.

RIPOSO - lasciare riposare a 22-24°C per 5 minuti.

SPEZZATURA - tranciare in pezzi da g 500 per stampi da cm 10x10x20

FORMATURA - arrotolare bene i pezzi in forma di filone della lunghezza degli stampi, quindi sistemarli all'interno con la "chiusura" sul fondo e schiacciarli bene. Gli stampi devono essere leggermente oliati.

LIEVITAZIONE - porre in cella di lievitazione a 28-30°C - 75/80% U.R. per 80-90 minuti.

Controllare la lievitazione e chiudere con gli appositi coperchi, anch'essi oliati, quando la pasta raggiunge i  $\frac{3}{4}$  dello stampo.

COTTURA - cuocere a 210-220°C per circa 25 minuti.

Smodellare subito all'uscita dal forno e lasciare raffreddare su una griglia.

## COMPOSIZIONE FINALE

Confezionare in sacchetti di polietilene una volta che i pani avranno una temperatura interna inferiore a 25°C.  
Conservati al fresco i prodotti confezionati avranno una durata di circa 7-10 giorni.



RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE