PANE, FILONI, PAN CARRE', TARTINE ALLA PATATA (PAT-DOR)

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO

INGREDIENTI

PAT-DOR	g 8.000
ACQUA	g 5500-6000
FARINA "FORTE"	g 2.000
LIEVITO COMPRESSO	g 400
OLIO D'OLIVA	g 400

PREPARAZIONE

Impastare per 10 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 25-26°C.

Lasciare riposare l'impasto per 15-20 minuti a 22-24°C e suddividerlo nelle pezzature desiderate (da 70g a 300g).

Arrotolare la pasta ben stretta in forma di pagnotte o filoncini e mettere su assi con teli infarinati.

Porre in cella di lievitazione a 28-30°C ed umidità relativa del 70-80% per 40-50 minuti circa.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere per 40 minuti a 220°C pezzature da 300g, 20 minuti a 220°C pezzature da 70g.

Si suggerisce di aprire la valvola a cottura quasi ultimata, per consentire al pane di asciugare bene.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Considerata l'elevata percentuale di patata essiccata contenuta nel prodotto prestare particolare attenzione al fine di non snervare l'impasto.