FILONE CRESTATO (KORN FIT)

PANI SPECIALI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO

INGREDIENTI

KORN FIT	Kg 10
ACQUA	g 5700-5900
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 30 minuti a 22-24°C e suddividerlo in pezzature da 400g circa.

Arrotondare e lasciare rilassare per qualche minuto.

Subito dopo allungare, sempre stringendo la pasta, formando dei filoni.

FINITURA

INGREDIENTI

SARACENO DECO'	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Inumidire la superficie dei filoni, adagiarli su di uno strato di SARACENO DECÓ cercando di far aderire al meglio la decorazione.

Adagiare i filoni su teglie o telai d'infornamento e porli a lievitare per 50-60 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%.

A lievitazione avvenuta, praticare prima della cottura dei tagli a zig-zag sulla superficie con l'aiuto di una forbice.

Cuocere, dando vapore, in forno a 220°C circa; dopo 15-20 minuti aprire la valvola di fuoriuscita del vapore ed ultimare la cottura.