



PANE IN CASSETTA (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 nelle pezzature desiderate in funzione degli stampi prescelti.

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

Porre a lievitare per 50-60 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80% e comunque fino a quando il volume della pasta non raggiungerà il bordo superiore dello stampo.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere a 220-230°C e con molto vapore se si desidera una superficie lucida, oppure spolverare di farina prima della cottura utilizzando un setaccio.

Non aprire la valvola fino a cottura ultimata.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Un risultato migliore si ottiene infornando prima di raggiungere il massimo della lievitazione.