PANE IN STAMPI PER TARTINE (VITASAN BREAD)

PANE IN STAMPO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO

INGREDIENTI

VITASAN BREAD	Kg 10
ACQUA	Kg 6
LIEVITO COMPRESSO	g 300

PREPARAZIONE

Impastare per 15 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti e comunque fino ad ottenere un impasto liscio.
Controllare che la temperatura della pasta sia di 26-27°C.
Lasciare riposare l'impasto per 15-20 minuti a 20-22°C e suddividerlo nelle pezzature desiderate in funzione degli stampi prescelti.
Arrotolare la pasta formando dei filoni e depositare negli appositi stampi precedentemente unti con SPRAY KING.
La pasta prima di lievitare deve occupare circa meno della metà dello stampo.
Porre a lievitare in cella con umidità del 70-80% o a temperatura ambiente (coperti) e comunque fino a quando il volume della pasta non raggiungerà i 3/4 dello stampo.
N.B. VITASAN BREAD è un prodotto ricco in fibre e semi. Per ottenere un pane ben lievitato si consiglia di iniziare ad impastare il mix con circa i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta, prolungare l'impasto fino alla formazione della maglia glutinica e aggiungere poi la restante acqua in due riprese.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere a circa 200-210°C per tempi variabili in base alla quantità ed alla dimensione dello stampo.

N.B. Generalmente per i pani cotti negli stampi metallici è richiesta una buona sofficità del pane finito; suggeriamo quindi di non protrarre troppo i tempi di cottura. Attendere il completo raffreddamento prima di procedere ad affettare il pane.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile, prima di depositare i filoni negli stampi, inumidire la pasta e farvi aderire uno dei mix per decorazione del pane presenti sul nostro catalogo.