TRIANGOLI RUSTICI (VITASAN BREAD)

PANE RUSTICO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO

INGREDIENTI

VITASAN BREAD	Kg 10
ACQUA	Kg 6
LIEVITO COMPRESSO	g 300

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti per 15-20 minuti (impastatrice a spirale).

Far puntare l'impasto per 15-20 minuti a 20-22°C.

Spezzare ed arrotolare piccoli pani da 500g circa e lasciarli riposare per 10-15 minuti.

Con un piccolo mattarello od un piccolo cilindro formare tre linguette facendole poi aderire al pastone.

FINITURA

INGREDIENTI

SARACENO DECO'	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Adagiare i pani su assi o placche cosparse di SARACENO DECÓ.

Lasciar lievitare in cella a 28-30°C per 50-60 minuti circa.

A lievitazione avvenuta, capovolgere i pani su telai d’infornamento o teglie ed infornare con vapore.

Cuocere per circa 40 minuti a 220-230°C ed aprire la valvola verso fine cottura.

Lasciar asciugare bene per ottenere un pane croccante esternamente.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire SARACENO DECO' utilizzando un altro dei nostri prodotti presenti a catalogo.