



PAT-DOR 10

Mix in polvere di facile e rapido impiego, perfetto per la preparazione di focaccia e pane ai fiocchi di patate. Grazie alle proprietà della patata, i prodotti finiti si mantengono morbidi e fragranti anche per alcuni giorni.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01080095

CLAIM

MODALITÀ D'USO

FOCACCIA DI PATATA

PAT DOR _____ kg 10

acqua _____ kg 5.5-6

lievito _____ g 300

olio d'oliva _____ g 400

Tempo d'impasto : 4 minuti in 1° velocità

8-10 minuti in 2° velocità(impastatrici a spirale)

Temperatura della pasta: 26-27°C

Prima puntatura: 15 minuti a 24°C

Seconda puntatura: 10-15 minuti a 24°C

Lievitazione: 40 minuti a 28-30°C con umidità relativa 80%

Cottura: 30-35 minuti a 230°C

PANE-FILONI-PANCARRE-TARTINE

PAT DOR _____ kg 8

acqua _____ kg 5.5-6

farina "forte" _____ kg 2

lievito _____ g 300

olio d'oliva _____ g 400

Tempo d'impasto: 4 minuti in 1° velocità

8-10 minuti in 2° velocità(impastatrici a spirale)

Puntatura: 10-15 minuti a 24°C

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



Spezzatura: pezzi da g 300 oppure da g 70

Formellatura

Lievitazione: 40-50 minuti

Cottura: 40 minuti a 220°C per pezzatura da g 300 20 minuti a 220°C per pezzatura da g 70

I procedimenti dettagliati ed altre ricette possono essere scaricate dal sito internet www.irca.net.

Il pane ottenuto con PAT D'OR deve essere posto in vendita con le seguenti diciture (D.P.R.30.11.1998): "Pane ai fiocchi di patate. Ingredienti: farina di GRANO TENERO tipo 00, fiocchi di patate (20%), LATTE , acqua, olio d'oliva, lievito, sale, zucchero".

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per pane ai fiocchi di patate.