VITAMAIS EASY 10

Fantastico mix che consente la preparazione di pane, focacce, grissini e snack a base di mais soffiato, semi di girasole ed olio extravergine di oliva squisiti e profumati. La combinazione di ingredienti conferisce al prodotto finito un gusto ed un profumo davvero eccezionali e l'aggiunta nel mix di olio extravergine di oliva esalta il sapore e la friabilità di tutte le specialità con esso realizzate.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01080451

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

PANE
VITAMAIS EASY kg 10
Acqua kg 4.5-5
Lievito g 300
Tempo dimpasto: 4 minuti in 1° velocità
8-10 minuti in 2° velocità (impastatrici a spirale)
Temperatura della pasta: 26-27 °C
Puntatura: 10-15 minuti a 22-24 °C
Spezzatura: pezzi da g 60 a g 300
Formellatura: arrotolare a piacere
Lievitazione: 50-60 minuti a 28-30 °C con umidità relativa del 70-80 %
Cottura: 20 minuti a 220-230 °C 60; 30 minuti per pezzi da g 300
IMPASTO: il tempo dimpasto di 12-14 minuti si riferisce ad impastatrici del tipo a spirale, quelle a braccia tuffanti richiedono tempi maggiori; protrarre comunque limpasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.
PUNTATURA: lasciare riposare limpasto per 10-15 minuti a 22-24 °C e suddividerlo poi nelle pezzature desiderate.
FORMELLATURA: arrotolare formando filoncini,pagnotte ecc., quindi decorare con MAIS DECO
LIEVITAZIONE: porre in cella di lievitazione a 28-30 °C
con umidità relativa del 70-80 % per 50-60 minuti.

COTTURA: 18-20 minuti a 220-230 °C. Si suggerisce di aprire la valvola a cottura quasi ultimata per consentire al pane di asciugare bene.

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per la produzione di pane al mais, semi di girasole ed olio extra vergine di oliva.