



VITAMAIS 20

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 01080409

CLAIM

MODALITÀ D'USO

PANE

VITAMAIS 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: 15-18 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 l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

PUNTATURA: lasciare riposare l'impasto 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.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



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.

FOCACCIA

VITAMAIS kg 10

Acqua kg 5-5.5

Lievito kg 0,3

Tempo dimpasto: 15 minuti (impastatrici a spirale)

Temperatura della pasta: 26-27 °C

Puntatura: 15-20 minuti a 22-24 °C

Spezzatura: pezzi da g 1100-1300 per teglia da cm. 60x40.

Lievitazione: 50-60 minuti a 28-30 °C con umidità relativa del 70-80 %

Cottura: 15-20 minuti a 220-240 °C

IMPASTO: il tempo dimpasto di 15 minuti si riferisce ad impastatrici del tipo a spirale, quelle a braccia tuffanti richiedono tempi maggiori; protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

PUNTATURA: lasciar puntare i pezzi di pasta già pesati (kg 1,1-1,3 per teglie da cm 60x40) direttamente sulle teglie già oliate per 15-20 minuti a 22-24°C.

FORMELLATURA: schiacciare la pasta uniformemente sulle teglie.

LIEVITAZIONE: porre in cella di lievitazione a 30°C con umidità relativa dell'80% circa.

COTTURA: prima di infornare schiacciare nuovamente con le dita, cospargere abbondantemente con olio d'oliva, salare e, a piacere, decorare con rosmarino. Cuocere a 230°C circa per 15-20 minuti.

GRISSINO VITAMAIS

VITAMAIS kg 10

Acqua kg 5-5.5

Lievito kg 0,3

Impastare tutti gli ingredienti per 15 minuti circa. Formare un filone di pasta e farla lievitare coperta per 15-20 minuti; tagliare poi il filone in strisce di pasta del peso voluto per ogni singolo grissino, formare i grissini allungandoli con le mani, passarli nel MAIS DECO. Far lievitare per 30 minuti circa ed infornare a 220-230°C.

SNACK VITAMAIS

VITAMAIS kg 10

Acqua kg 4.5-5

Lievito kg 0,3

Margarina kg 3 (MARBUR PLATTE CROISSANT SFOGLIA)

Impastare tutti gli ingredienti, salvo la margarina, fino ad ottenere una pasta ben elastica. Lasciar riposare a temperatura ambiente per 10 minuti circa.

PROCEDIMENTO: stendere la pasta, porre al centro la margarina e ripiegarla su di essa in modo da avvolgerla completamente. Spianare la pasta e ripiegarla su se stessa in quattro strati. Ripetere per due volte l'operazione di spianatura e ripiegatura per un totale di due pieghe a quattro, quindi lasciar riposare per 10-15 minuti in frigorifero. Spianare infine la pasta allo spessore di circa 5 millimetri, quindi tagliarla per formare bastoncini,

torciglioni, farfalle, rondelle ecc. A piacere decorare con MAIS DECO. Far lievitare per 30 minuti a 28-30°C quindi cuocere a 220°C per tempi variabili in base alle dimensioni degli snack.

AVVERTENZE

I tempi d'impasto, riposo, lievitazione e cottura suggeriti possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari esigenze di lavorazione

DENOMINAZIONE TECNICA

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