PANE IN CASSETTA - SOFT BREAD 50

STEP 1

INGREDIENTI

SOFT BREAD 50%	Kg 5
FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00 - 240 W	Kg 5
ACQUA	Kg 5
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	g 400
LIEVITO DI BIRRA	g 250

PREPARAZIONE

Tempi e temperature

Temperatura della pasta: 26-27°C

Tempo d'impasto 13 minuti circa (impastatrice a spirale)

Riposo: 5 minuti a 22-24°C

Lievitazione: 80-90 minuti a 28-30°C

Cottura: a 210-220°C, con vapore, per 25 minuti

IMPASTO – impastare per 3 minuti in 1° velocità e 9-10 minuti in 2° velocità

I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

RIPOSO – lasciare riposare a 22-24°C per 5 minuti.

SPEZZATURA – tranciare in pezzi da g 500 per stampi da cm 10x10x20

FORMATURA – arrotolare bene i pezzi in forma di filone della lunghezza degli stampi, quindi sistemarli all'interno con la "chiusura" sul fondo. Gli stampi devono essere leggermente oliati.

LIEVITAZIONE – porre in cella di lievitazione a 28-30°C – 75/80% U.R. per 80-90 minuti.

COTTURA – cuocere a 210-220°C con vapore iniziale per circa 25 minuti.

Smodellare subito all'uscita dal forno e lasciare raffreddare su una griglia.

COMPOSIZIONE FINALE

Confezionare in sacchetti di politene una volta che i pani avranno una temperatura interna inferiore a 25°C.
Conservati al fresco i prodotti confezionati avranno una durata di circa 7-10 giorni.

RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE