



PANE IN CASSETTA (VITASAN BREAD)

PANE IN STAMPO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

VITASAN BREAD

ACQUA

LIEVITO COMPRESSO

Kg 10

g 6000

g 300

PREPARAZIONE

Impastare per 15 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti e comunque fino ad ottenere un impasto liscio.

Controllare che la temperatura della pasta sia di 26-27°C.

Lasciare riposare l'impasto per 15-20 minuti a 20-22°C e suddividerlo nelle pezzature desiderate in funzione degli stampi prescelti.

Arrotolare la pasta formando dei filoni e depositare negli appositi stampi precedentemente unti con SPRAY KING.

La pasta prima di lievitare deve occupare circa meno della metà dello stampo.

Porre a lievitare in cella con umidità del 70-80% o a temperatura ambiente (coperti) e comunque fino a quando il volume della pasta non raggiungerà i 3/4 dello stampo.

COMPOSIZIONE FINALE

Decorare, incidere oppure chiudere lo stampo con il coperchio.

Cuocere a circa 200-210°C per tempi variabili in base alla quantità ed alla dimensione dello stampo.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Generalmente per i pani cotti negli stampi metallici è richiesta una buona sofficità del pane finito; suggeriamo quindi di non protrarre troppo i tempi di cottura. Attendere il completo raffreddamento prima di procedere ad affettare il pane.

