



## 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

### MODALITÀ D'USO

#### PANE

VITAMAIS EASY kg 10

Acqua kg 4.5-5

Lievito g 300

Tempo d'impasto: 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 d'impasto 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.

#### **DENOMINAZIONE TECNICA**

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