



PANE MULTISEMI E MULTICEREALI (CEREAL PLUS 50%)

PANE IN CASSETTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO PANE

INGREDIENTI

CEREAL PLUS 50%	g 5.000
FARINA 00 - PER PANIFICAZIONE	g 5.000
ACQUA	g 5.500
OLIO D'OLIVA	g 400
LIEVITO	g 400

PREPARAZIONE

Impastare CEREAL PLUS 50%, farina, acqua e lievito.
Una volta incordato, aggiungere l'olio in più step fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.
La temperatura della pasta finale deve essere di 26-27°C.
Tempo d'impasto: 15 minuti circa.
N.B. Il tempo d'impasto si riferisce ad un'impastatrice a spirale.

FINITURA

INGREDIENTI

AMAVITA DECO'	Q.B.
---------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Far puntare in massa per 15-20 minuti a 22-24°C.

Formare nelle pezzature desiderate in base agli stampi prescelti.

Porre a lievitare nei suddetti stampi per 45-50 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%.

Prima di infornare, inumidire la superficie del pane con acqua e decorare con AMAVITA DECO'.

Cuocere per circa 20 minuti a 220-230°C per pezzature da g 70, 50 minuti circa per pezzature da g 500.

Una volta raffreddato leggermente, togliere dallo stampo.

N.B.

- I tempi di puntatura e di lievitazione sopra indicati si riferiscono a pezzature di circa 200 grammi e devono essere leggermente aumentati per pezzature maggiori o ridotti per quelle minori.
- Nel caso la lievitazione non avvenga in apposita cella, proteggere il pane con teli per evitare che asciughi la superficie.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Un risultato migliore si ottiene infornando le forme di pane prima che raggiungano la lievitazione massima.