



PANE, FILONI, PAN CARRE', TARTINE ALLA PATATA (PAT-DOR 50%)

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

PAT-DOR NUCLEO 50%
FARINA "FORTE"
ACQUA
LIEVITO COMPRESSO

g 5.000
g 5.000
g 5.500-6.000
g 400

PREPARAZIONE

Impastare per 10 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti e comunque fino ad ottenere un impasto liscio.

Protrarre comunque l'impasto sino ad ottenere una pasta ben elastica.

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

Lasciare riposare l'impasto per 15-20 minuti a 22-24°C e suddividerlo nelle pezzature desiderate (da 70g a 300g).

Arrotolare la pasta ben stretta in forma di pagnotte o filoncini.

Porre in cella di lievitazione a 28-30°C ed umidità relativa del 70-80% per 40-50 minuti circa su assi abbondantemente infarinate.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere per 40 minuti a 220°C pezzature da 300g e 20 minuti a 220°C pezzature da 70g.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Considerata l'elevata percentuale di patata essiccata, priva quindi di glutine, prestare particolare attenzione al fine di non snervare l'impasto.