



## FILONE IN CESTINO (KORN FIT)

### PANI SPECIALI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### IMPASTO

##### INGREDIENTI

KORN FIT	Kg 10
ACQUA	g 5700-5900
LIEVITO COMPRESSO	g 300

##### PREPARAZIONE

Impastare per 15 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 30 minuti a 22-24°C e suddividerlo in pezzature da 200g circa, in base alla dimensione del cestino.

Arrotolare la pasta e lasciarla riposare ancora 10-15 minuti.

Arrotondare la pasta una seconda volta ben stretta.

Accostare tre pezzi ed inserirli con la chiusura rivolta verso l'alto nei cestini ben infarinati.

Porre in cella di lievitazione a 28-30°C ed umidità relativa del 70-80% per 50-60 minuti circa.

##### COMPOSIZIONE FINALE

Una volta terminata la lievitazione, capovolgere i filoni su teglie o telai d'infornamento ed incidere la pasta con una lama tenuta piatta nel senso della lunghezza.

Cuocere, dando vapore, in forno a 220°C circa; dopo 15-20 minuti aprire la valvola di fuoriuscita del vapore ed ultimare la cottura.

##### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Un risultato migliore si ottiene infornando prima di raggiungere il massimo della lievitazione.