



TRECCIA IN CASSETTA (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 nelle pezzature desiderate in funzione degli stampi prescelti.

Stringere bene la pasta formando dei filoni, formare delle trecce a tre filoni e depositarle negli appositi stampi.

Porle a lievitare per 50-60 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%.

COMPOSIZIONE FINALE

Quando la parte superiore delle trecce raggiungerà quasi l'altezza dello stampo, spolverare leggermente la superficie con farina utilizzando un setaccio.

Infornare con moderata umidità per tempi variabili in funzione del peso totale a circa 220-230°C.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Senza aprire la valvola di fuoriuscita del vapore, si otterrà pani finiti piuttosto soffici e senza crosta croccante.