



## PANE AMAVITA EASY

### PANE IN STAMPO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### IMPASTO

---

##### INGREDIENTI

AMAVITA EASY

ACQUA

LIEVITO COMPRESSO

Kg 10

g 7300

g 300

##### PREPARAZIONE

Impastare per 15-20 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti e comunque fino ad ottenere un impasto liscio.

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

Lasciare riposare l'impasto per 15-20 minuti a 20-22°C e suddividerlo nelle pezzature desiderate in funzione degli stampi prescelti.

Arrotolare la pasta formando dei filoni.

#### FINITURA

---

##### INGREDIENTI

DECORGRAIN

Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

Inumidire la superficie e far aderire DECORGRAIN.

Depositare negli appositi stampi precedentemente unti con SPRAY KING.

La pasta prima di lievitare deve occupare circa meno della metà dello stampo.

Porre a lievitare in cella per 40-60 minuti circa a 28-30°C con umidità del 70-80% o a temperatura ambiente (coperti) e comunque fino a quando il volume della pasta non raggiungerà i 3/4 dello stampo.

Cuocere a circa 200-220°C per tempi variabili in base alla quantità ed alla dimensione dello stampo.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire DECORGRAIN con uno dei nostri prodotti dedicati.