

**irca****Linea preparati per panificazione****KORN FIT**

Filone crestato

IMPASTO BASE:

KORN FIT	kg 10
Acqua	kg 5,7-5,9
Lievito	kg 0,3

Temperatura della pasta: 26-27°C

Tempo d'impasto: 15 minuti (spirale)

Puntatura: 30 minuti circa a 22-24°C

Spezzatura: pezzi da 70 a 500 g

Lievitazione: 50-60 minuti a 28-20°C con umidità relativa del 70-80 %

Cottura: 20 minuti a 220-230° C per pezzature da 70 g; 50 minuti per pezzature da 500 g.

Dall'impasto base, spezzare ed arrotondare pastoni da 400 gr circa; subito dopo allungarli, stringendoli. Inumidire la superficie dei filoni, adagiarli su di uno strato di SARACENO DECÓ cercando di far aderire al meglio la decorazione. Adagiare i filoni su teglie o telai d'infornamento e porli a lievitare. A lievitazione avvenuta, praticare prima della cottura dei tagli a zig-zag con l'aiuto di una forbice. Cuocere in forno prevaporizzato a temperatura media. Dopo 20 minuti circa aprire la valvola di fuoriuscita del vapore ed ultimare la cottura fino ad ottenere una crosta croccante.

Avvertenze:

I tempi di puntatura e di lievitazione possono essere modificati secondo le

temperature riscontrate al momento della produzione. Un risultato migliore si ottiene infornando prima di raggiungere il massimo della lievitazione.