

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

Filone in cestino

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 tre pastoni da 200 gr circa (in base alla dimensione del cestino). Arrotondare una seconda volta, stringendoli. Accostare i tre pastoni ed inserirli con la chiusura rivolta verso l'alto nei cestini infarinati.

Dopo una breve lievitazione, capovolgere i filoni su teglie o telai d'infornamento ed incidere dei tagli con una lama tenuta piatta nel senso della lunghezza.

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

Avvertenze:

I tempi di puntatura e di lievitazione possono essere modificati secondo le temperature riscontrate al momento della produzione. Un risultato migliore si

ottiene informando prima di raggiungere il massimo della lievitazione.