

**irca****Linea preparati per panificazione****PAT-DOR**

Focaccia di patate (Pat-Dor Easy)

| | |
|--------------|---------------|
| PAT-DOR EASY | g 10.000 |
| Acqua | g 6.000-6.300 |
| Lievito | g 400 |
| Olio d'oliva | g 400 |

Tempo d'impasto (impastatrici a spirale): 10 minuti circa

Temperatura della pasta: 26-27°C

Prima puntatura: 15 minuti a 24°C

Seconda puntatura: 10-15 minuti a 24°C

Lievitazione: 40 minuti a 28-30°C con umidità relativa 80%

Cottura: 30-35 minuti a 230°C

IMPASTO: il tempo d'impasto di 10 minuti si riferisce ad impastatrici del tipo a spirale o braccia-tuffanti; considerata l'elevata percentuale di patata essiccata (priva quindi di glutine) prestare particolare attenzione al fine di non snervare l'impasto.

PUNTATURA: lasciare riposare l'impasto per 15 minuti a 24°C, quindi stendere la pasta allo spessore di cm 1 circa su di una teglia oliata.

SECONDA PUNTATURA: 10-15 minuti sulla teglia a 24°C.

SCHIACCIATURA: oliare la superficie, schiacciare con le dita e quindi cospargere con sale fino.

LIEVITAZIONE: porre in cella di lievitazione per 40 minuti circa.

COTTURA: 30-35 minuti a 230°C.

AVVERTENZE: i tempi di riposo, lievitazione e cottura suggeriti possono essere

modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle temperature riscontrate al momento della produzione ed agli impianti utilizzati.