

**irca****Linea preparati per panificazione****VITAMAIS**

focaccia vitamais

VITAMAIS	Kg 10
Acqua	Kg 5-5.5
Lievito	Kg 0.3

Tempo d'impasto: 15 minuti (impastatrici a spirale)

Temperatura della pasta: 26-27 °C

Puntatura: 15-20 minuti a 22-24 °C

Spezzatura: pezzi da g 1100-1300 per teglia da cm. 60x40.

Lievitazione: 50-60 minuti a 28-30 °C con umidità relativa del 70-80 %

Cottura: 15-20 minuti a 220-240 °C

IMPASTO: il tempo d'impasto di 15 minuti si riferisce ad impastatrici del tipo a spirale, quelle a braccia tuffanti richiedono tempi maggiori; protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

PUNTATURA: lasciar puntare i pezzi di pasta già pesati (kg 1,1-1,3 per teglie da cm 60x40) direttamente sulle teglie già oliate per 15-20 minuti a 22-24°C.

FORMELLATURA: schiacciare la pasta uniformemente sulle teglie.

LIEVITAZIONE: porre in cella di lievitazione a 30°C con umidità relativa dell'80% circa.

COTTURA: prima d'infornare schiacciare nuovamente con le dita, cospargere abbondantemente con olio d'oliva, salare e, a piacere, decorare con rosmarino.

Cuocere a 230°C circa per 15-20 minuti.

AVVERTENZE: I tempi d'impasto, riposo, lievitazione e cottura suggeriti possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari esigenze di lavorazione.