

**irca****Linea preparati per panificazione****COMPAGNON**

Pane ai cereali e semi con fibra di soia

COMPAGNON 50%	Kg 5
Farina	Kg 5
Acqua* (da 65 a 68%)	Kg 6.5
Lievito	kg 0.3

* La quantità d'acqua deve essere adattata alla qualità della farina utilizzata.

Tempo d'impasto 25-30 minuti

(il tempo d'impasto può variare a seconda dell'impastatrice utilizzata)

Temperatura della pasta 25-26°C

Puntatura: 30-40 minuti a 22-24°C

Formellatura: suddividere in pezzi da g 400 e formellare a piacere

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

Cottura: 40-50 minuti a 230-240°C.

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