

**irca****Linea preparati per panificazione****PANE & LATTE**

Pane al latte con uvetta sultanina

PRIMO IMPASTO

Farina 00 forte	g 1.000
Acqua	g 500
NATUR ACTIV	g 60

TEMPO D'IMPASTO (impastatrice a spirale): 10 minuti

LIEVITAZIONE: 12 ore a 26-28°C

In alternativa: 16-18 ore a 20-22°C

SECONDO IMPASTO

PANE & LATTE 50%	g 1.000
Acqua	g 550-600
Uvetta sultanina	g 2.700

Mettere a bagno l'uvetta sultanina per circa 3 ore e lasciarla scolare per circa un'ora.

IMPASTO: impastare tutti gli ingredienti ad esclusione dell' uvetta sultanina fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Aggiungere l'uvetta e continuare ad impastare per breve tempo.

TEMPERATURA DELLA PASTA: 24-26°C.

PUNTATURA: lasciare riposare l'impasto per 60-70 minuti a 28-30°C.

SPEZZATURA: tranciare in pezzi da 100 o 500 grammi.

FORMELLATURA: arrotolare a piacere e sistemare su assi infarinate con la chiusura sopra per circa 15 minuti.

LIEVITAZIONE: porre su teglie e mettere in cella di lievitazione per 90 minuti circa a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%.

COTTURA: cuocere con vapore moderato a 210-220°C per 20 minuti circa per pani da 100 grammi e circa 40 minuti per pani da 500 grammi.