

**irca****Linea preparati per panificazione****GRANMAIS**

Pane al mais con Natur Activ

PRIMO IMPASTO

GRANMAIS	g 1.000
Acqua	g 650
NATUR ACTIV	g 80

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

GRANMAIS	g 1.000
Acqua	g 650
YORK EVOLUTION	g 20

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Lasciare riposare l'impasto per 60-70 minuti a 28-30°C.

Tagliare dei pezzi di circa 300 grammi, arrotolarli, porli negli appositi cestini e spolverare leggermente la superficie con della farina.

Lasciar lievitare per 90-100 minuti a 28-30°C e cuocere con vapore a 220-230°C per circa 30 minuti.