



irca

Linea preparati per panificazione

AMAVITA



Pane Amavita

AMAVITA	kg 10
Acqua	kg 8,6
Lievito	kg 0,3

Tempo d'impasto (impastatrice a spirale): 20 minuti circa
Puntatura: 15-20 minuti a temperatura ambiente (20-22°C)
Lievitazione finale: 40-60 minuti a 28-30°C
Cottura: 200-220°C

Preparazione: suddividere la pasta nel peso voluto, arrotolare, inumidire, farvi aderire una miscela di semi (DECORGRAIN) e porre negli stampi per pane in cassetta. Far lievitare e poi cuocere (dando vapore) per tempi e temperature variabili in funzione delle pezzature.