



Linea preparati per panificazione

PANE ARABO



pane arabo all'avena

PANE ARABO ALL'AVENA	g 10.000
Acqua	g 5.000
Olio d'oliva	g 400
Lievito di birra	g 400

Tempo d'impasto: 10 minuti (impastatrici a spirale)

Temperatura della pasta: 26-27°C

Prima puntatura: 30 minuti a 22-24°C

Spezzatura: pezzi da g 100

Seconda puntatura: 15 minuti a 22-24°C

Cilindratura: spessore mm 7-8

Lievitazione: 15-20 minuti a 35°C con umidità relativa del 70-80%

Cottura: 6 minuti circa a 280°C

IMPASTO: il tempo d'impasto di 10 minuti si riferisce ad impastatrici del tipo a spirale; quelle a braccia tuffanti richiedono tempi maggiori. Protrarre comunque l'impasto sino ad ottenere una pasta ben elastica.

PUNTATURA: lasciare riposare l'impasto per i tempi indicati e suddividerlo poi nelle pezzature desiderate.

CILINDRATURA: passare la pasta così spezzata nella cilindratrice allo spessore di mm 7-8.

LIEVITAZIONE: porre in cella di lievitazione a 35°C con umidità relativa del 70-80% per 15-20 minuti circa.

COTTURA: cuocere a 280°C per circa 6 minuti.

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