

**irca****Linea preparati per panificazione****PAT-DOR**

Pane di patate (Pat-Dor Easy)

PAT-DOR EASY	g 10.000
Acqua	g 6.000-6.300
Lievito	g 400
Olio d'oliva	g 400

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

Temperatura della pasta: 26-27°C

Puntatura: 15 minuti a 24°C

Spezzatura: pezzi da gr 300 o da gr 70

Lievitazione: 40-50 minuti

Cottura: 40 minuti a 220°C per pezzi da gr 300-20 minuti a 220°C per pezzi da gr 70

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

**PUNTATURA:** lasciare riposare l'impasto per 10-15 minuti a 24°C.

**SPEZZATURA:** suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, arrotolare in forma rotonda od a filone, quindi porre a lievitare su assi con teli infarinati.

**COTTURA:** seguendo i tempi sopraelencati si suggerisce di aprire la valvola a cottura quasi ultimata per consentire al pane di asciugare bene.

**AVVERTENZE:** i tempi di riposo, lievitazione e cottura suggeriti possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle temperature riscontrate al momento della produzione ed agli impianti utilizzati.