

**irca****Linea preparati per panificazione****KORN FIT**

Pane in cassetta

IMPASTO BASE:

KORN FIT	kg 10
Acqua	kg 5,7-5,9
Lievito	kg 0,3

Temperatura della pasta: 26-27°C

Tempo d'impasto: 15 minuti (spirale)

Puntatura: 30 minuti circa a 22-24°C

Spezzatura: pezzi da 70 a 500 g

Lievitazione: 50-60 minuti a 28-20°C con umidità relativa del 70-80 %

Cottura: 20 minuti a 220-230° C per pezzature da 70 g; 50 minuti per pezzature da 500 g.

Dall'impasto base formare pastoni di peso adeguato alla misura dello stampo metallico. La pasta prima di lievitare deve occupare circa meno della metà dello stampo. Far lievitare fino a quando il volume della pasta non raggiungerà il bordo superiore dello stampo. Cuocere con forno moderato e con molto vapore se si desidera una superficie lucida oppure spolverare di farina utilizzando un setaccio. Infornare con forno prevaporizzato, senza aprire la valvola fino a cottura ultimata.

Avvertenze:

I tempi di puntatura e di lievitazione possono essere modificati secondo le temperature riscontrate al momento della produzione. Un risultato migliore si ottiene infornando prima di raggiungere il massimo della lievitazione.