

**irca****Linea preparati per panificazione****PANE & LATTE**

Pane in cassetta, Panettone gastronomico, tartine salate

PANE & LATTE 50%	g 1.000
Farina	g 1.000
Acqua	g 850-900
Lievito	g 80

Impastare solo per il tempo necessario ad ottenere un aspetto omogeneo. Dopo la puntatura di 10 minuti, tranciare nei pesi desiderati e procedere come di seguito descritto. Dovendo produrre pane in cassetta, arrotolare i pezzi a forma di filoni della lunghezza degli stampi, quindi sistemarli con la "chiusura" in basso. Porre a lievitare per 70-80 minuti a 28-30°C con umidità relativa dell'80%. Controllare la lievitazione e chiudere con gli appositi coperchi quando la pasta raggiunge i 3/4 dello stampo. Nel caso del panettone gastronomico la pasta non deve essere arrotolata ma solamente messa in forma e adagiata sul fondo degli appositi stampi di carta leggermente ingrassati, dove poi deve essere accuratamente schiacciata per ridurre il rischio della formazione di grossi alveoli. Il pane in cassetta appena cotto deve essere subito tolto dagli stampi. Si consiglia di lasciare raffreddare completamente il panettone gastronomico prima di effettuare la farcitura.

La quantità d'acqua deve essere regolata in base alla qualità della farina utilizzata.
Tempo d'impasto: 15 minuti circa (impastatrice a spirale).
Temperatura della pasta: 25-26°C.
Puntatura: 10 minuti a 22-24°C.
Spezzatura: pane in cassetta g 500 per stampi da cm 10x10x20.

Pane in cassetta g 750 per stampi da cm 10x10x30.

Pane in cassetta g 1000 per stampi da cm 10x10x40.

Panettone gastronomico g 500 per stampi di carta con diametro di cm 13.

Panettone gastronomico g 750 per stampi di carta con diametro di cm 15.

Panettone gastronomico g 1000 per stampi di carta con diametro di cm 17.

Lievitazione: 70-80 minuti a 28-30°C.

Cottura: per pane in cassetta e panettone gastronomico 200-210°C per tempi variabili in funzione delle pezzature da un minimo di 25-30 minuti ad un massimo di 50 minuti circa.