



## Linea preparati per panificazione

### VITASAN BREAD LGI



Pane in stampi per tartine

|                   |            |
|-------------------|------------|
| VITASAN BREAD LGI | kg 10      |
| Acqua             | kg 6 circa |
| Lievito           | g 300      |

Tempo d'impasto (impastatrice a spirale): 15-20 min.

Puntatura: 15-20 min. a temperatura ambiente (20-22°C).

Suddividere la pasta del peso voluto in base alle dimensioni degli stampi.

Arrotolare formando dei filoni e depositare negli stampi spruzzati di SPRAY KING; è possibile, prima di depositare i filoni negli stampi, inumidire la pasta e farvi aderire DECORGRAIN o SARACENO DECÓ.

Lasciar lievitare in cella oppure a temperatura ambiente (coperti) fino a che la pasta occuperà circa 3/4 della stampo.

Cuocere per tempi e temperature variabili in base alla quantità ed alla dimensione dello stampo.

Avvertenze: generalmente per i pani cotti negli stampi metallici è richiesta una buona sofficità del pane finito; suggeriamo quindi di non protrarre troppo i tempi di cottura. Attendere il completo raffreddamento prima di procedere ad affettare il pane.

VITASAN BREAD LGI è un prodotto ricco in fibre e semi. Per ottenere un pane ben lievitato si consiglia di iniziare ad impastare il mix con circa i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta; prolungare l'impasto fino alla formazione della maglia glutinica, aggiungere poi la restante acqua in due riprese.