

**irca****Linea preparati per panificazione****PAN TARTARUGA**

Pane tartaruga (nucleo 20%)

PAN TARTARUGA NUCLEO 20%	Kg 2
Farina di frumento (*)	Kg 8
Acqua	Kg 5,5
Olio d'oliva	Kg 0,4
Lievito	Kg 0,4

(\*) con buone caratteristiche di panificabilità

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

Temperatura della pasta: 26-27°C

Puntatura: 20 minuti a 22-24°C

Spezzatura: pezzi da g 80-100

Formellatura

Prima lievitazione: 20 minuti a 28-30°C

Stampatura

Seconda lievitazione: 45 minuti a 28-30°C

Cottura: 20-25 minuti a 220-230°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 20 minuti a 22-24°C e suddividerlo poi in pezzature da g 80-100.

FORMELLATURA - arrotolare la pasta con formatrice.

PRIMA LIEVITAZIONE - porre in cella di lievitazione a 28-30°C ed umidità relativa del 70-80 % per 20 minuti.

STAMPATURA - stampare i pani con l'apposito stampo quadrettato. Per ottenere una piacevole alternativa è possibile infarinare abbondantemente i pani prima della stampatura.

SECONDA LIEVITAZIONE - porre nuovamente in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70-80% per 45 minuti.

COTTURA - prima di infornare rigirare i pani con la parte stampata rivolta verso l'alto quindi cuocere per 20-25 minuti a 220-230°C con umidità. Si suggerisce di aprire la valvola a cottura quasi ultimata per consentire al pane di asciugare bene.