

**irca****Linea preparati per panificazione****VITAMAIS**

pane vitamais

VITAMAIS	Kg 10
Acqua	Kg 4.5-5
Lievito	Kg 0.3

Tempo d'impasto: 15 minuti (impastatrici a spirale)

Temperatura della pasta: 26-27°C

Puntatura: 10-15 minuti a 22-24°C

Spezzatura: pezzi da g 60 a g 300

Formellatura: arrotolare a piacere

Lievitazione: 50-60 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%

Cottura: 15-18 minuti a 220-230°C per pezzi da g 60; 30 minuti per pezzi da g 300

IMPASTO: il tempo d'impasto di 15 minuti si riferisce ad impastatrici del tipo a spirale; quelle a braccia tuffanti richiedono tempi maggiori. Protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

PUNTATURA: lasciare riposare l'impasto per 10-15 minuti a 22-24°C e suddividerlo poi nelle pezzature desiderate.

FORMELLATURA: arrotolare formando filoncini, pagnotte ecc., quindi decorare con MAIS DECÓ.

LIEVITAZIONE: porre in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70-80% per 50-60 minuti.

COTTURA: 18-20 minuti a 220-230°C. Si suggerisce di aprire la valvola a cottura quasi ultimata per consentire al pane di asciugare bene.

AVVERTENZE: I tempi d'impasto, riposo, lievitazione e cottura suggeriti possono

essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari esigenze di lavorazione.