



Linea preparati per panificazione

CURCUBREAD



Pane alla curcuma

CURCUBREAD	kg 10
Acqua	kg 5,5-5,8
Lievito	g 300

- Tempo d'impasto (impastatrice a spirale): 10/12 minuti ca.
- Prima puntatura: 15 min. a temperatura ambiente (22-24°C)
- Spezzare ed arrotolare leggermente nelle pezzature desiderate
- Seconda puntatura: 10 minuti circa
- Formare definitivamente
- Far lievitare a 28-30°C, con 80% di umidità relativa, per circa 50-60 minuti.
- Cuocere a 200-210°C per tempi variabili a seconda della pezzatura (20 min. per panini da 70 g e 45 min. circa per pani da 500 gr)

Aprire la valvola verso fine cottura per ottenere una crosta del pane più croccante.

I tempi di impasto, lievitazione e cottura possono variare a seconda delle diverse metodologie di lavorazione.