

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

panini, focaccine, pane per hot-dog e hamburger

PANE & LATTE 50%	g 5000
Farina	g 5000
Acqua	g 4500
Lievito	g 400

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciar riposare l'impasto ottenuto per 10-15 minuti ad una temperatura di 22-24°C. Tranciare l'impasto in pezzi da 50 gr ciascuno dopodichè arrotolarli, appiattirli leggermente e sistemarli su teglie o negli appositi stampi. Porre in cella di lievitazione per 50-60 minuti a 28-30° con umidità relativa del 70-80%. Cuocere a 220-230°C per 10 minuti circa. Prima di infornare, si consiglia di dare ai panini un gradevole aspetto lucido, pennellandoli con un uovo sbattuto. Pennellare le focaccine con olio d'oliva. E' necessario per il pane per hot-dog e hamburger infornare dando umidità.