

**irca****Linea preparati per panificazione****KORN FIT**

Treccia in cestino

IMPASTO BASE:

KORN FIT	kg 10
Acqua	kg 5,7-5,9
Lievito	kg 0,3

Temperatura della pasta: 26-27°C

Tempo d'impasto: 15 minuti (spirale)

Puntatura: 30 minuti circa a 22-24°C

Spezzatura: pezzi da 70 a 500 g

Lievitazione: 50-60 minuti a 28-20°C con umidità relativa del 70-80 %

Cottura: 20 minuti a 220-230° C per pezzature da 70 g; 50 minuti per pezzature da 500 g.

Dall'impasto base formare delle trecce a tre filoni del peso desiderato ed in base alle dimensioni degli appositi cestini. Depositare le trecce nei cestini infarinati, tenendo la chiusura rivolta verso l'alto. Porre a lievitare, quindi capovolgere su teglie o telai ed infornare con moderata umidità per tempi variabili in funzione del peso totale delle trecce. Aprire la valvola di fuoriuscita del vapore verso metà cottura. Ultimare con temperatura decrescente fino all'ottenimento di una crosta croccante.

Avvertenze:

I tempi di puntatura e di lievitazione possono essere modificati secondo le temperature riscontrate al momento della produzione. Un risultato migliore si

ottiene informando prima di raggiungere il massimo della lievitazione.