

**irca****Linea preparati per panificazione****VITASAN BREAD LGI**

Triangoli rustici

VITASAN BREAD LGI	kg 10
Acqua	kg 6 circa
Lievito	g 300

Tempo d'impasto (impastatrice a spirale): 15-20 min.

Puntatura: 15-20 min. a temperatura ambiente (20-22°C).

Spezzare ed arrotolare pastoni da 500 g e lasciarli riposare per breve tempo. Con un piccolo mattarello od un piccolo cilindro formare tre linguette facendole poi aderire al pastone.

Adagiare i pani su assi o placche cosparse di crusca o SARACENO DECÓ o DECORGRAIN. Lasciar lievitare in cella oppure a temperatura ambiente (coperti) per circa 1 ora.

A lievitazione avvenuta, capovolgere i pani su telai d'infornamento o teglie ed infornare con vapore. Cuocere per circa 40 min. ed aprire la valvola verso fine cottura.

Lasciar asciugare bene per ottenere un pane croccante esternamente.

VITASAN BREAD LGI è un prodotto ricco in fibre e semi. Per ottenere un pane ben lievitato si consiglia di iniziare ad impastare il mix con circa i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta; prolungare l'impasto fino alla formazione della maglia glutinica, aggiungere poi la restante acqua in due riprese.