

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

Treccia in cassetta

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 trecce a tre filoni del peso voluto ed in base alle dimensioni degli appositi stampi metallici. Porre a lievitare con umidità; quando la parte superiore delle trecce raggiungerà quasi l'altezza dello stampo, spolverare leggermente la superficie con farina utilizzando un setaccio. Cuocere in forno moderato per tempi variabili in base al peso delle trecce e senza aprire la valvola di fuoriuscita del vapore, in modo da ottenere pani finiti piuttosto soffici e senza 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.