



## PAT-DOR 10

Mix in polvere di facile e rapido impiego, perfetto per la preparazione di focaccia e pane ai fiocchi di patate. Grazie alle proprietà della patata, i prodotti finiti si mantengono morbidi e fragranti anche per alcuni giorni.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01080095

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

#### FOCACCIA DI PATATA

PAT DOR \_\_\_\_\_ kg 10

acqua \_\_\_\_\_ kg 5.5-6

lievito \_\_\_\_\_ g 300

olio d'oliva \_\_\_\_\_ g 400

Tempo d'impasto : 4 minuti in 1° velocità

8-10 minuti in 2° velocità(impastatrici a spirale)

Temperatura della pasta: 26-27°C

Prima puntatura: 15 minuti a 24°C

Seconda puntatura: 10-15 minuti a 24°C

Lievitazione: 40 minuti a 28-30°C con umidità relativa 80%

Cottura: 30-35 minuti a 230°C

#### PANE-FILONI-PANCARRE-TARTINE

PAT DOR \_\_\_\_\_ kg 8

acqua \_\_\_\_\_ kg 5.5-6

farina "forte" \_\_\_\_\_ kg 2

lievito \_\_\_\_\_ g 300

olio d'oliva \_\_\_\_\_ g 400

Tempo d'impasto: 4 minuti in 1° velocità

8-10 minuti in 2° velocità(impastatrici a spirale)

Puntatura: 10-15 minuti a 24°C

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI



Spezzatura: pezzi da g 300 oppure da g 70

Formellatura

Lievitazione: 40-50 minuti

Cottura: 40 minuti a 220°C per pezzatura da g 300 20 minuti a 220°C per pezzatura da g 70

I procedimenti dettagliati ed altre ricette possono essere scaricate dal sito internet [www.irca.net](http://www.irca.net).

Il pane ottenuto con PAT D'OR deve essere posto in vendita con le seguenti diciture (D.P.R.30.11.1998): "Pane ai fiocchi di patate. Ingredienti: farina di GRANO TENERO tipo 00, fiocchi di patate (20%), LATTE , acqua, olio d'oliva, lievito, sale, zucchero".

#### **DENOMINAZIONE TECNICA**

semilavorato per pane ai fiocchi di patate.