



PANE AI 5 CEREALI (PERSIGOLD)

POKERPAN	g	10.000
ACQUA		g6.000-6.500
LIEVITO	g	400

Tempo d'impasto: 10 minuti

Temperatura della pasta: 26-27°C

Puntatura: 20 minuti a 22-24°C circa

Spezzatura: pezzi da g 70 a g 500

Lievitazione: 60 minuti circa a 28-30°C con umidità relativa del 70-80 %

Cottura: 25 minuti a 220°C per pezzature da g 70, 50 minuti a 220°C per pezzature da g 500

IMPASTO: il tempo d'impasto di 10 minuti si riferisce ad impastatrici del tipo a spirale, quelle a braccia tuffanti richiedono tempi maggiori; protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

PUNTATURA E LIEVITAZIONE: i tempi di puntatura e di lievitazione sopra indicati si riferiscono a pezzature di circa 500 grammi e vanno leggermente protratti per pezzature maggiori o ridotti per pezzature inferiori. COTTURA: i tempi di cottura indicati possono essere modificati a giudizio dell'operatore. Si suggerisce di aprire la valvola a cottura quasi ultimata per consentire al pane di asciugare bene.