

FILONE IN CESTINO (KORN FIT)

PANI SPECIALI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





IMPASTO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
KORN FIT	Kg 10	Impastare per 15 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti e comunque fino ad
ACQUA	g 5700-5900	ottenere un impasto liscio.
LIEVITO COMPRESSO	g 300	Protrarre comunque l'impasto sino ad ottenere una pasta ben elastica.
		Controllare che la temperatura della pasta sia di 26-27°C.
		Lasciare riposare l'impasto per 30 minuti a 22-24°C e suddividerlo in pezzature da 200g circa, in
		base alla dimensione del cestino.
		Arrotolare la pasta e lasciarla riposare ancora 10-15 minuti.
		Arrotondare la pasta una seconda volta ben stretta.
		Accostare tre pezzi ed inserirli con la chiusura rivolta verso l'alto nei cestini ben infarinati.
		Porre in cella di lievitazione a 28-30°C ed umidità relativa del 70-80% per 50-60 minuti circa.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta terminata la lievitazione, capovolgere i filoni su teglie o telai d'infornamento ed incidere la pasta con una lama tenuta piatta nel senso della lunghezza.

Cuocere, dando vapore, in forno a 220°C circa; dopo 15-20 minuti aprire la valvola di fuoriuscita del vapore ed ultimare la cottura.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Un risultato migliore si ottiene infornando prima di raggiungere il massimo della lievitazione.

