TRECCIA IN CESTINO (KORN FIT)

PANI SPECIALI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO

INGREDIENTI

KORN FIT	Kg 10
ACQUA	g 5700-5900
LIEVITO COMPRESSO	g 300

PREPARAZIONE

Impastare per 15 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti e comunque fino ad ottenere un impasto liscio.

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 nelle pezzature desiderate in funzione dei cestini prescelti.

Stringere bene la pasta formando dei filoni.

Formare delle trecce a tre filoni e depositarle nei cestini infarinati, con la chiusura rivolta verso l'alto.

Porle a lievitare per 50-60 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%.

COMPOSIZIONE FINALE

Capovolgere le trecce su teglie o telai.

Infornare con moderata umidità per tempi variabili in funzione del peso totale a circa 220-230°C.

Aprire la valvola di fuoriuscita del vapore verso metà cottura.

Ultimare con temperatura decrescente fino all'ottenimento di una crosta croccante.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

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