# TRIANGOLI RUSTICI (VITASAN BREAD)

## PANE RUSTICO

**LIVELLO DI DIFFICOLTÀ**

## IMPASTO

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| VITASAN BREAD | Kg 10 |
| ACQUA | Kg 6 |
| LIEVITO COMPRESSO | g 300 |

### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti per 15-20 minuti (impastatrice a spirale).

Far puntare l'impasto per 15-20 minuti a 20-22°C.

Spezzare ed arrotolare piccoli pani da 500g circa e lasciarli riposare per 10-15 minuti.

Con un piccolo mattarello od un piccolo cilindro formare tre linguette facendole poi aderire al pastone.

## FINITURA

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| SARACENO DECO' | Q.B. |

### COMPOSIZIONE FINALE

Adagiare i pani su assi o placche cosparse di SARACENO DECÓ.

Lasciar lievitare in cella a 28-30°C per 50-60 minuti circa.

A lievitazione avvenuta, capovolgere i pani su telai d'infornamento o teglie ed infornare con vapore.

Cuocere per circa 40 minuti a 220-230°C ed aprire la valvola verso fine cottura.

Lasciar asciugare bene per ottenere un pane croccante esternamente.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire SARACENO DECO' utilizzando un altro dei nostri prodotti presenti a catalogo.