



PANE IN CASSETTA

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

FARINA 00 - (300-320W)	g 10.000
ACQUA - A 5-10°C	g 4.000
STRUTTO	g 500
ZUCCHERO SEMOLATO	g 200
LATTE INTERO IN POLVERE	g 300
SALE FINO	g 200
LIEVITO COMPRESSO	g 200
LEVAIN'OR	g 200
VIS	g 100

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.

Cilindrare la pasta e formare dei pezzi da 1200g.

Formare delle trecce con due pezzi d'impasto e depositare negli stampi preventivamente unti.

Schiacciare bene la pasta e porre in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa.

COMPOSIZIONE FINALE

Quando la pasta è quasi arrivata al culmine dello stampo, coprirlo con il relativo coperchio ed aspettare che quest'ultima arrivi a toccarlo.

Infornare a 210-220°C per 55 minuti circa.