



FILONE CRESTATO (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 in pezzature da 400g circa.

Arrotondare e lasciare rilassare per qualche minuto.

Subito dopo allungare, sempre stringendo la pasta, formando dei filoni.

FINITURA

INGREDIENTI

SARACENO DECO'	qb
----------------	----

COMPOSIZIONE FINALE

Inumidire la superficie dei filoni, adagiarli su di uno strato di SARACENO DECÓ cercando di far aderire al meglio la decorazione.

Adagiare i filoni su teglie o telai d'informamento e porli a lievitare per 50-60 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%.

A lievitazione avvenuta, praticare prima della cottura dei tagli a zig-zag sulla superficie con l'aiuto di una forbice.

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