

RICETTA PANE

YELLOW	g	1000
LIEVITO DI BIRRA	g	25
ACQUA	ml	570
OLIO DI OLIVA	g	30

RICETTA CRACKERS

YELLOW	g	1000
LIEVITO DI BIRRA	g	25
ACQUA	ml	350
OLIO DI OLIVA	g	250

PROCEDIMENTO

Versare Yellow nell'impastatrice.

Impastare gli ingredienti con gancio per 4 minuti in prima velocità in modo da permettere la formazione della maglia glutinica. Successivamente proseguire per 6 minuti in seconda. Si consiglia di idratare gradualmente l'impasto nei primi 4 minuti. La temperatura ideale dell'impasto è 27°C.

PANE

Lasciare puntare l'impasto per 30 minuti.

Spezzare in pani del peso desiderato e lasciare riposare per altri 30 minuti. Formare o stampare e mettere a lievitare in cella (28-30°C U.R. 70%) per circa 30-45 minuti. Cuocere a 220°C con leggero vapore iniziale. Il tempo di cottura dipende dal peso dei pani.

CRACKERS

Far lievitare l'impasto per 90 minuti in cella di lievitazione (28-30°C U.R. 70%). Spianare su teglie ad uno spessore di 3-4 mm e bucherellare in superficie. Cospargerla con l'emulsione acqua 50% - olio 48% - sale 2%. Cuocere a 220°C per circa 10-15 minuti.

Semilavorato ad uso professionale

PER PANE ALLA CURCUMA

INGREDIENTI : farina di FRUMENTO tenero tipo 0; Semola di GRANO duro; fiocchi d'avena; farina di fiocchi d'avena; semi di girasole; curcuma (C. longa); sale; farina di FRUMENTO maltato; farina d'ORZO maltato; complesso enzimatico; agente di trattamento delle farine acido ascorbico.

Conservare in luogo fresco e asciutto

Peso 10 Kg