



MISCELA ORO PAN FIBRA CLASSICO BASE MAIS

Ricetta Panino Morbidone		
Miscela Oro Pan fibra cl base mais	1000	g
Acqua	800	g
Zucchero semolato	50	g
Olio di girasole	50	g
Lievito di birra fresco	20	g
Sale	21	g

- Se si desidera più morbido dividere l'acqua presente in ricetta con latte di riso

PREPARAZIONE

- Sciogliere il lievito nell'acqua, versare la miscela e lo zucchero nell'apposito recipiente e iniziare ad impastare in planetaria con foglia o gancio a media velocità per circa 5 minuti.
- Versare l'acqua un po' alla volta, subito dopo aggiungere il sale e alla fine l'olio (temperatura ideale dell'impasto 20°C).
- Prima di spezzarlo lasciar riposare per 10 minuti.
- Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata con le mani unte di olio infine posizionare su teglia e schiacciare (inserire del sesamo a propria scelta).

LIEVITAZIONE

- Far lievitare in cella per circa 60/70 minuti (fino al raddoppio), temperatura 38°C con umidità 80%.

COTTURA

Forno ventilato 170°C o in forno a platea 190° C con vapore in ingresso di 5/6 secondi, per 21/23 minuti circa, gli ultimi 2 minuti aprire il tiraggio (peso pane 100 g).

LA COTTURA PUO' VARIRARE IN FUNZIONE DEL CARICO E DEL TIPO DI FORNO.