

GRANFESTA - Panfrutto a lievitazione naturale/giornaliera

Preimpasto

GRANFESTA	1.000 g
Acqua	450 g
Tuorlo d'uovo cat. A	150 g
Burro	200 g
Zucchero	100 g
Lievito di Birra	25 g
Totale Preimpasto	1.925 g

Impasto

Totale Impasto 0 g

Preimpasto (vedi sopra)

Farina W340-360	400 g
Lievito di Birra	10 g
Zucchero	300 g
Miele d'acacia	30 g
Uova intere	100 g
OROBIANCO	15 g
Burro	200 g
Uvetta sultanina	300 g
Arancia candita	300 g
Totale Preimpasto (vedi sopra)	1.655 g



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com

GRANFESTA - Panfrutto a lievitazione naturale/giornaliera

Lavorazione:

PREIMPASTO

Procedimento:

Impastare gli ingredienti fatta eccezione del burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi incorporarvi il burro.

Far lievitare in cella a 28/30°C, 80% U.R. per 2 ore o comunque fino a che l'impasto sia triplicato.

LA SPIA: introdurre 400 g di preimpasto in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 1.000 cc.

IMPASTO

Procedimento:

Impastare il preimpasto, la farina e il lievito fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero e continuare ad impastare fino al suo completo assorbimento; proseguire aggiungendo il miele, gli aromi e le uova continuando ad impastare fino ad ottenere una massa omogenea. A questo punto aggiungere il burro e successivamente terminare aggiungendo la frutta.

Temperatura dell'impasto: 26/29°C

Lasciar puntare l'impasto per 30/40 min. in cella a 27/30°C 80% U.R.

MODALITA' D'IMPIEGO:

Spezzare nel formato di 350 g, formare e depositare in stampi PANBAULETTO.

Lievitazione 27/30°C con 80% U.R. per 2 ore circa. Estrarre quando l'apice della pasta è a livello del bordo dello stampo.

Glassare con ALMONDGLASS, decorare a piacere con zucchero in granella e zucchero a velo.

Cuocere in forno a platea a 195°C per 15 min. ca. con valvola chiusa + 20 min. ca. con valvola aperta.



Per forni Rotor: 175°C per 15 min. ca. con valvola chiusa + 17 min. ca. con valvola aperta.

Temperatura al cuore: 95/96°C

La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com