

PATATA

Semilavorato per la produzione di pane e prodotti da forno alle patate

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo "0", fiocchi di patate, sale, glutine di frumento, latte intero in polvere, destrosio, farina ed estratto di malto, alfa amilasi, agente per il trattamento della farina: acido ascorbico.

RICETTA

	BOCCONCINI	FOCACCIA
PATATA	kg. 10	kg. 10
Acqua	kg. 6,5	kg. 6,2
Olio extravergine di oliva	kg. /	kg. 0,5
Lievito	kg. 0,3	kg. 0,3

TEMPERATURA D'IMPASTO

25/27°C

TEMPI D'IMPASTO

4 minuti in 1^a velocità + 8 minuti in 2^a velocità con impastatrice a spirale

PROCEDIMENTO BOCCONCINI

Dividere l'impasto in 8 pastoni da kg. 2 circa e lasciarli riposare per 20 minuti a 22/24°C. Mettere nella spezzatrice per ottenere 37 pezzi da 55 gr. circa, passare alla formatrice una volta per ottenere dei filoncini oppure due per ottenere dei bocconcini (bauletti) o bananine. Praticare 2 tagli trasversali e porre in cella di lievitazione a 30°C con 80% di umidità per 40/45 minuti. Infornare con poco vapore a 200/210°C per 15/20 minuti.

PROCEDIMENTO FOCACCIA

Formare dei pastoni da 900 gr. per teglie da m. 60x40 e fare riposare per 30 minuti a temperatura ambiente. Stenderli sulla teglia e, dopo 10 minuti di riposo, spianarli fino in fondo alla teglia stessa. Sciogliere 20 gr. di sale in 50 gr. di acqua tiepida e mescolare con 50 gr. di olio d'oliva, versare sull'impasto praticando dei buchi profondi con le dita. Fare lievitare per 50/60 minuti in cella a 30°C con 80 % di umidità. Infornare a 210°C per 20/25 minuti.

10 kg