

DOLCELATTE 25

Semilavorato per la produzione di pane morbido al latte

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "0", latte intero in polvere, grasso vegetale in polvere, zucchero, farina ed estratto di malto in polvere, alfa amilasi, agente per il trattamento della farina: acido ascorbico.

RICETTA

DOLCELATTE 25	kg	2,50
Farina	kg	7,50
Acqua	kg	5,00
Lievito	kg	0,30
Sale	kg.	0,20

TEMPO D'IMPASTO

4 minuti in 1^ velocità + 8 minuti in 2^ velocità

TEMPERATURA DELLA PASTA

25/27°C

PROCEDIMENTO

Lasciare riposare l'impasto per 20 minuti, spezzare e formare delle paline da 50 gr. circa. Porle in cella di lievitazione per 45 minuti a 30°C con 80% di umidità. Infornare a 220/230°C per 12 minuti circa.

25 kg