

Fiori al mais

con NUCLEO MAIS e BASIC +

NUCLEO MAIS	2,500 kg
Farina di grano tenero	7,500 kg
Lievito	0,300 kg
Sale	0,200 kg
BASIC +	0,100 kg
<u>Acqua ca.</u>	<u>6,000 l</u>
Totale impasto	16,600 kg

- Impasto: 6 minuti in 1^a velocità + 6 minuti in 2^a velocità (spirale)
- Temperatura impasto: 26 – 27 °C
- Riposo impasto: ca. 20 minuti
- Lavorazione: formare i pastoni da circa 1,850 kg (per spezzatrice esagonale da 37 pezzi). Farli riposare 20 minuti circa. Spezzare e formare delle palline. Se desiderato passare le palline leggermente nell'acqua e subito nel semilavorato NUCLEO MAIS. Unirle a mo' di fiore come in foto.
- Lievitazione: far lievitare in cella a 32 °C e 75 % U. R. per ca. 60 minuti
- Cottura: infornare a 230 °C con vapore. Cuocere per 20 – 25 minuti

