

Fette biscottate con EXTRAT e IREKS SOFT WHITE

Farina di grano tenero	10,000 kg
IREKS SOFT WHITE	0,200 kg
EXTRAT	0,100 kg
Burro	0,500 kg
Zucchero	0,400 kg
Lievito	0,300 kg
Sale	0,200 kg
Acqua ca.	5,000 l
Totale impasto	16,700 kg

Impasto:	2 minuti in 1 ^a velocità + 8 minuti in 2 ^a velocità (spirale)
Temperatura impasto:	26 - 28 °C
Riposo impasto:	nessuno
Pezzatura:	spezzare in pastoni da 0,550 kg per cassette da 27 x 10 x 10 cm
Riposo intermedio:	10 minuti a temperatura ambiente (coprire i pastoni con un telo di plastica)
Lavorazione:	pane in cassetta
Lievitazione:	far lievitare circa 50 minuti in cella di lievitazione a 32 °C e 75 % U.R.
Cottura:	infornare a 240 °C con abbondante vapore. Cuocere per 25 minuti
Operazioni dopo la cottura:	lasciar raffreddare i pani in cassetta, affettarli e biscottare le fette come di consueto

