

Panini Kaiser con EASYBRED IREKS

EASYBREAD IREKS	10,000 kg
Burro/margarina	0,400 kg
Lievito	0,300 kg
Acqua ca.	5,300 l
<hr/> Totale impasto	<hr/> 16,000 kg

- Impasto:** 3 minuti in 1^a velocità + 6 minuti in 2^a velocità (spirale)
- Temperatura impasto:** ca. 26 °C
- Riposo impasto:** nessuno
- Lavorazione:** formare direttamente i pastoni e lasciarli riposare 5 - 10 minuti. Spezzare in pastelle da circa 0,060 kg, arrotondarle e lasciarle riposare 15 minuti. Spolverare con farina l'apposita teglia e metterci le pastelle. Spolverare nuovamente e stampare con lo speciale stampino per Kaiser e capovolgere le pastelle con la tavoletta
- Lievitazione finale:** mantenendo sempre la parte stampata verso il basso, far lievitare in cella a 30 °C e 75 % U. R. per 40 - 50 minuti. Capovolgere le pastelle ed infornare
- Cottura:** infornare a 230 - 240 °C con vapore e cuocere per 15 - 18 minuti

