

Panini all'olio extra vergine d'oliva con PRIMATISSIMO

(lievitazione ritardata)

Farina di grano tenero	10,000 kg
PRIMATISSIMO	0,100 kg
Olio extra vergine d'oliva	0,400 kg
Lievito	0,200 kg
Sale	0,200 kg
Acqua, ca.	5,200 l
Totale impasto	16,550 kg

Impasto:	5 minuti in 1 ^a velocità + 4 minuti in 2 ^a velocità (spirale)
Temperatura finale impasto:	22 – 24 °C
Riposo:	nessuno
Pezzatura:	spezzare in pastoni da 2.700 kg per spezzatrice 37 pezzi
Lavorazione:	spezzare i pastoni e formare i panini con la forma desiderata
Lievitazione finale:	far lievitare in cella di lievitazione per 18 ore a 7 °C e 75 % U. R.
Cottura:	infernare a 220 °C dando vapore; dopo 3 minuti abbassare la temperatura a 210 °C e finire di cuocere. Cuocere per 18 - 20 minuti

