

Filoncini con MIX BREZEL

MIX BREZEL	10,000 kg
Strutto o margarina	0,400 kg
Lievito	0,400 kg
Acqua fredda ca.	4,400 l
Totale impasto	15,200 kg

- Impasto:** ca. 5 minuti in 1^a velocità + ca. 4 minuti in 2^a velocità (spirale)
- Temperatura impasto:** 22 – 24 °C
- Riposo impasto:** nessuno
- Pezzatura:** spezzare l'impasto in pastoni da 3,300 kg e farli riposare per ca. 15 minuti, coperti con un telo
- Lavorazione:** dividere l'impasto in pastelle da ca. 0,090 kg, arrotondarle, farle riposare pochi minuti e passarle in formatrice. Disporre le pastelle allungate su teglie coperte con carta da forno e porre a lievitare.
- Lievitazione:** far lievitare per ca. 20 minuti in cella di lievitazione a 32 °C e 75 % U. R.
- Operazioni precedenti**
- la cottura:** raffreddare le pastelle a +4 °C per ca. 30 minuti (in alternativa, per velocizzare l'operazione, dopo la fase di lievitazione è possibile lasciare le pastelle per ca. 15 minuti fuori dalla cella, fino alla formazione di una pelle asciutta e stabile); immergerle una alla volta per 4 - 5 secondi nella soda* (diluire 1 parte di soda con 10 parti di acqua a 35 – 40 °C) e disporle su teglie forate coperte con carta da forno. Cospargere con sale per Brezel, incidere la superficie obliquamente con un coltellino unto con un po' d'olio e infornare subito.
- Nota (*):** proteggere le mani con guanti di gomma
- Cottura:** infornare a ca. 230 °C, senza dare vapore, con tiraggio chiuso. Cuocere per 18 - 20 minuti

