

Mantovanina doppio taglio con REX SOLEO

Farina di grano tenero	5,000 kg
REX SOLEO	5,000 kg
Sale	0,200 kg
Lievito	0,200 kg
Acqua, ca.	4,700 l
Totale impasto	15,100 kg

Impasto:	5 minuti in prima velocità + 6 minuti in prima velocità (spirale)
Temperatura impasto:	22 - 24 °C
Riposo impasto:	nessuno
Pezzatura:	spezzare in pastelle da 0,040 kg
Lavorazione:	mantovana, formare due volte in arrotolatrice
Topping:	inumidirne la superficie e passarle nella farina bramata di mais, quindi incidere 2 volte la superficie trasversalmente
Lievitazione finale:	far lievitare per circa 70 minuti a 35°C con 75% U.R.
Cottura:	infornare a 220 °C dando vapore, dopo 10 minuti aprire il tiraggio, cuocere per ca. 14 minuti



SERVIZIO RICETTE

