

Panini gourmet con olio EVO con REX BUCHERON

Farina di grano tenero	5,000 kg
REX BUCHERON	5,000 kg
Olio EVO	1,000 kg
Lievito	0,300 kg
Acqua	5,000 l
Totale impasto	16,300 kg

Impasto:	ca. 5 minuti in 1 ^a velocità + ca. 8 minuti in 2 ^a velocità (spirale)
Temperatura impasto:	ca. 27 °C
Riposo impasto:	ca. 15 minuti, coperto con un telo
Pezzatura:	pastoni da 0,900 kg per spezzatrice 30 pezzi
Riposo intermedio:	15 minuti
Lavorazione:	spezzare il pastone in pastelle da 30 g e formarle a piacere
Lievitazione finale:	ca. 50 minuti in cella di lievitazione a 35°C e 75% U.R.
Cottura:	230 °C, dando vapore e cuocere per ca.15 minuti

