

MATER PRO P5

Fermenti lattici vivi stabili in acqua

RAPPORTO LATTICI/LIEVITI:
33-3

CATEGORIA:
Panificazione

IN EVIDENZA:
Pasta madre

PANINI AL LATTE con pasta madre



Foto a scopo esemplificativo

RICETTA:

Pasta Madre*	430 g
Farina W270/320	10 kg
Acqua	4,8 Lit
Zucchero	300 g
Malto	200 g
Sale	200 g
Burro 82% m.g.	900 g
Latte in polvere	150 g
Panna 35% m.g.	150 g
Materpro P5	240 g
Lievito di Birra fresco	120 g
Totale peso	17,55 kg

*Vedi ricetta pasta madre panificati

PROCEDIMENTO:

Impastare con Tuffante o Spirale:

Inserire in macchina le farine, il lievito madre e l'acqua azionando la prima velocità. In sequenza introdurre uova, zuccheri e in fine il burro: quando l'impasto sarà ben incordato azionate la seconda velocità. L'impasto sarà pronto solo quando avrà superato il test di verifica del glutine e di come quest'ultimo si è formato bene. L'impasto deve risultare estensibile senza opporre resistenza e senza che si strappi.

Temperatura fine impasto 25/28°C

Se necessario potete utilizzare l'acqua con il ghiaccio

Maturazione impasto e cottura:

1) RIPOSO

In questa fase posare la massa su un piano di lavoro e lasciatela puntare per 20/30 minuti coperta da telo

2) STAGLIO E FORMATURA

In questa fase pesate le pezzature da stagliare e procedete con la fase di pirlatura e mettete su placca la pezzatura incordata a lievitare.

Tempi di maturazione per avviare la fermentazione:

2/3 ore: l'impasto deve crescere di volume

3) COTTURA

Come in vostro uso

Si può dichiarare in etichetta prodotto realizzato con **LIEVITO MADRE MATERPRO.**