

HYDRA UNIC

Tanto da dichiarare: LIEVITO NATURALE

Per soddisfare i clienti più esigenti:

*Un pane con il gusto delle lunghe fermentazioni di una volta
Un pane che mantiene la sua freschezza e fragranza più a lungo
100% naturale*

Per l'utilizzo semplice e versatile:

*Versatile ed adatto a tutte le applicazioni e tutti i processi
Packaging compatto e maneggevole
Pratico da utilizzare grazie alla formulazione liquida*

*I vantaggi del
lievito naturale*



*e le performances
della tecnologia
Puratos*


Puratos
Reliable partners in innovation



Farina "00" w 220/230	1000 g
Hydra Unic	30 g
Lievito di birra	25 g
Sale	18 g
Acqua 65/70%	c.a. 650 g
<hr/>	
Temperatura fine impasto	24°/25° C

Confezione:

Bag in box da 5 kg.

Conservazione:

Si conserva in luogo fresco ed asciutto ad una temperatura tra 16 e 15° C. Nel suo imballo originario si conserva per 6 mesi dalla data di produzione. Richiudere accuratamente la confezione dopo l'uso.

Risultato garantito:

Dosaggio suggerito 3% sul peso della farina.

Procedimento diretto:

Impastare tutti gli ingredienti (tranne l'acqua che va aggiunta gradualmente) fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo

Attenzione:

- Riposo di massa 10 min;
- Spezzare forme da 200g;
- Creare delle pre-forme tonde e far riposare 20 min;
- Formare in formatrice e disporre su teglie preferibilmente forate/ondulate;
- Far lievitare in cella a 30° con 70% di U.R. per 50 min. circa;
- Incidere sotto pelle e cuocere con emissione di vapore a 230/240° per 20 min.

Procedimento precottura:

Attenersi a tutti i procedimenti sopraindicati tranne la cottura.

Cuocere le mini Baguettes con una temperatura di 190/200° per circa 15 min.

Comunque il prodotto al momento in cui si sforna dovrà risultare senza colore con una pellicina soffice, non secca, e che non abbia cedimenti strutturali.

Far raffreddare in un ambiente umido fino al raggiungimento di una temperatura di 30/40° abbattere per 30 min. confezionare e stoccare a -18°

