

MALTO PLUS

chef

FOCACCELLE e PANE con Miglioratore MALTO PLUS

Temp. consigliate ACQUA FINALE IMPASTO
22°/24°C 24°C

INGREDIENTI

- farina **1 kg**
- Malto Plus **375 g**
- lievito naturale in polvere **40 g**
- sale **30 g**
- acqua **550 g**
- olio EVO **190 g**

PROCEDIMENTO

- **impastare** la farina, il Malto Plus, il lievito, l'olio e il 90% di acqua per 3' in prima velocità;
- **aggiungere** la restante acqua ed il sale
- **impastare** in seconda velocità per altri 3'
- **lasciare puntare** l'impasto per circa 20',
- **spezzare e formare** in panini tondi da 50 g
- **procedere** con PANE o FOCACCELLE

PANE

- **intelare** e porre a lievitare a temperatura di 24°C per 90'
- **trasferire** sui telai e tagliare sottopelle
- **infornare** con vapore ad una temperatura di 200°C e terminare la cottura con tiraggio aperto

FOCACCELLE

- **attendere** 20' poi appiattire i panini con i polpastrelli delle dita e spennellare abbondantemente la superficie con olio EVO
- **lasciar lievitare** a temperatura di 24°C per 90'
- **infornare** cospargendo con fiocchi di sale

www.molinomagri.com

Seguici anche su:



 **molinomagri**
ITALY
chef