

MASTRO PANE ALLA PATATA



PER PRODUZIONE DI
PANE ALLA PATATA

Mastro
Impasto



CLASSICA FRAGRANZA

GTATM
• GIUPPONI •
per talenti artigiani

GTA Srl, Via Emilia, 14
24052 Azzano San Paolo, BG
Tel. +39 035 31.53.73



Mail: info@gtagiupponi.com

MASTRO PANE PATATA



INGREDIENTI:

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0", SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO, FIOCCHI DI PATATE, SALE, DESTROSI, GLUTINE VITALE DI FRUMENTO, FARINA DI GRANO TENERO MALTATO, AGENTE DI TRATTAMENTO DELLA FARINA: E300, ENZIMI.

PUÒ CONTENERE ANCHE SOIA, ESAMO, LATTE, SENAPE E LUPINO.

RICETTA BASE

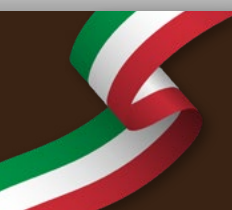
- Mastro pane alla patata...10kg
- acqua... 5,6lt
- olio extravergine di oliva... 0,4kg
- lievito... 0,35kg

MODALITA' DI IMPIEGO

impastare con spirale per 5' + 6', temperatura finale di impasto 25/27°C. Far riposare 20', pesare pezzi da 300gr, arrotondarli e far riposare per altri 20'. Formare pagnotte o filoni e far lievitare per 60' in cella a 30°C. Informare con vapore a 190/200°C per 40' circa, aprendo i tiraggi a 2/3 della cottura.

COTTURA

Conservare in luogo fresco e asciutto (T<20°C; UR<70%)



GTATM
• GIUPPONI •
per talenti artigiani

GTA Srl, Via Emilia, 14
24052 Azzano San Paolo, BG
Tel. +39 035 31.53.73



Mail: info@gtagiupponi.com