

GRANPAT morbidezza insuperabile

semilavorato per la produzione di focacce, pane e panini.



GRANPAT

Miscela per la produzione di focacce, pane e panini ai fiocchi di patate dal gusto e morbidezza insuperabili.

focaccia alle patate

ricetta

Granpat	1.000 gr.
Acqua	750 gr.
Lievito	30/50 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura della pasta: 25°C.

Riposo: 10 minuti.

Stendere su teglia o tortiera unta. Bucare la focaccia con l'apposito attrezzo. Far lievitare per circa 40 minuti a 30°C con 80% di umidità relativa. Prima di cuocere pennellare con olio e sale; in alternativa si può farcire con cipolla, pomodorini ed origano, olive nere, salsiccia piccante, rosmarino e lardo.

cottura

210°C per 25-30 minuti circa con vapore.

pane e panini

ricetta

Granpat	1.000 gr.
Acqua	600 gr.
Lievito	30/50 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura della pasta: 25°C.

Riposo: 10 minuti.

Formare a piacere. Far lievitare a 30°C con 80% di umidità relativa per 35-40 minuti circa.

cottura

Cuocere a 220°C per 25 minuti circa con vapore.





