Seguici su

Scopri la gamma completa dei nostri prodotti
e iscriviti alla newsletter

WWW.GUERRA.IT

Guerra Spa - Via di Valle Caia, 39 - 00071 Santa Palomba - Pomezia (Rm)
tel. 06 91984607 - info@guerra.it - **www.guerra.it**

PAN CORN

Ricettario

Guerra

PAN CORN	**10,000 Kg**
Acqua	**5,900 Kg**
Lievito	**0,300 Kg**

Pane

PROCEDIMENTO

- Impastare con impastatrice a spirale per 4 min. a bassa velocità e 6 min. ad alta. La temperatura finale dell'impasto non deve superare i 25°C
- Formare dei pastoni da 0,450 Kg e far riposare (coperti) per 40 min.
- Arrotondare e formare.
- Guarnire con l'apposito gritz di grano saraceno.
- Far lievitare 60 - 70 min. in cella a 30°C, umidità 85%.
- Incidere i bauletti con tre tagli longitudinali.
- Cuocere per 35 min. a 240°C con vapore e valvola chiusa.

PAN CORN	**1,000 Kg**
Acqua	**0,600 Kg**
Lievito	**0,010 Kg**

Baguette

PROCEDIMENTO

- Impastare per 3 min. a bassa velocità e 8 min. ad alta. La temperatura finale dell'impasto non deve superare i 26°C
- Lasciare riposare per 30 min. (coperto).
- Eseguire due pieghe a tre e lasciare riposare per altri 30 min. (coperto)
- Spezzare e filonare su un piano ben infarinato.
- Far lievitare 2 ore (coperto).
- Filonare nuovamente allungando le baguette (circa 40 cm per pezzature da 350 g)
- Disporre su teglie ondulate e guarnire con gritz di grano saraceno.
- Far lievitare altri 15 min. (coperto).
- Incidere sulla Baguette 4 – 5 tagli obliqui.
- Per pezzature da 350 g cuocere 30 min a 220°C con vapore (aprire la valvola gli ultimi 10 min.)

PAN CORN	**4,000 Kg**
Acqua	**2,200 Kg**
Strutto (o Margarina)	**0,160 Kg**
Lievito	**0,040 Kg**

Scrocchiarella

PROCEDIMENTO

- Impastare gli ingredienti per 5 min. a bassa velocità e 7 min. ad alta fino a ottenere un impasto asciutto e omogeneo. La temperatura finale dell'impasto non deve superare i 25°C.
- Formare delle bocce da 500 g.
- Far riposare la pasta per 30 min (coperta).
- Tirare con sfogliatrice molto sottile e porre in teglie forate da cm 60x40, spennellate in precedenza con olio.
- Allungare quanto più possibile la pasta agli angoli della teglia, quindi passare uniformemente il bucapasta e spennellare la superficie con olio.
- Dopo 10 min. incidere la pasta con una rotella formando dei rettangoli.
- Far lievitare per 30 min. a temperatura ambiente.
- Salare la superficie, guarnire con una leggera spolverata di gritz di grano saraceno ed infornare a 170°C per circa 25 min. con valvola chiusa.

PAN CORN	**4,000 Kg**
Acqua	**1,840 Kg**
Lievito	**0,120 Kg**

Grissini

PROCEDIMENTO

- Impastare gli ingredienti per 3 min. a bassa velocità e 7 min. ad alta fino ad ottenere un impasto asciutto e omogeneo. La temperatura finale dell'impasto non deve superare i 25°C.
- Far riposare la pasta per 20 min (coperto).
- Dividere in pastoni da 500 g.
- Passare i pastoni alla sfogliatrice ad uno spessore di circa 5 mm.
- Tagliare la pasta con una rotella in strisce larghe circa 1 cm
- Posizionare nelle teglie formando il pezzo di circa 1 cm più lungo della teglia. Il pezzo in più serve a bloccare il grissino sul bordo della teglia in modo che non si ritiri durante la lavorazione.
- Tagliare il pezzo in eccedenza, bloccandolo sul bordo.
- A piacere guarnire la superficie dei grissini con gritz di grano saraceno.
- Lievitare 30 min. in cella a 30° (umidità 85%)
- Infornare a 175°C per circa 25 min.