



Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Tarta avena & mais

Modalità d'uso

Tarta Avena & mais	g. 1000
Acqua	g. 550
Lievito fresco	g. 30
Sale	g. 20

Impastare sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura impasto 26°C)

Tagliare i pastoni dal peso desiderato.

Fare riposare per 15/20 minuti circa

Spezzare con spezzatrice e avvolgere in formatrice 2 volte a formare dei barilotti.

Dare un secondo riposo su piano infarinato di 15 minuti.

Stampare con l'apposito stampo in modo da ottenere la caratteristica forma a carapace.

Capovolgere le tartarughe

Porre in cella di lievitazione a 30°C U.R. 80% per circa 50 minuti.

Girare le pastelle lievitate e cuocere con vapore a 215°C per 20 minuti (pani da 80 g).