

BANANA E BAULETTO

Ingredienti per 40 persone:

- 10000 g di farina
- 500 cl di acqua
- 300 g di lievito
- 200 g di sale
- 70 g di malto
- pasta di riporto (eventuale)

Nel Sud dell'Italia, proprio per le sue origini, il pane arrotolato è chiamato 'il pane del Nord'.

Si tratta di un tipo di pane che si presta ad essere prodotto sia nella versione 'condito' (strutto, grassi o olio, che per la legge italiana dovranno essere in percentuale superiore al 4,5% per poter avere tale denominazione) che nella versione 'al latte'.

Quest'ultima prevede l'aggiunta di una percentuale di latte in sostituzione dell'acqua.

E' opportuno che la temperatura dell'impasto sia vicina ai 27° C.

I tempi dell'impasto sono diversi in relazione alla macchina usata.

Due esempi: il tempo dell'impasto della tuffante con tuffante è di 14 minuti; il tempo dell'impasto con spirale attorno ai 10 minuti.

Dopo l'operazione di impasto, far riposare per circa 40 minuti.

Per la formatura di questo tipo di pane sono disponibili macchine con diversi livelli di tecnologia: dalle semplici formatrici ai gruppi automatici con elevate produzioni orarie (7000 pezzi ora).

Una volta messo i panini nelle teglie o nelle tavole lasciarli lievitare a 32°-36°C per 20-30 minuti.

Finito il tempo di lievitazione portare il forno a 220-240° e lasciare il panino per circa 15-20 minuti in camera di cottura.