Recipe

Panini



Ingredients

Dough	g
Flour	1000
Salt	10
Yeast	10
Tigris Puratos	5
Water	700
Easy Multi-cereal Puratos	300

Working Method

Knead the dough 4 minutes slow, 6 minutes fast, then bench rest in a rectangular shape for 15-20minutes. Roll out at 5mm then do 2 single folds 34 then roll out at 12mm and rest the dough for 20 minutes.

Roll out the dough at 4-3 mm and rest on a floured surface for 15 minutes, then cut into 18x8.5cm rectangles. Fully proof at 28°C %80rH, which takes about 1.5 hours.

Bake at 180°C for 9 minutes.

دقيق	١٠٠٠
ملح	١٠
خميرة	١٠
تيغريس بوراتوس	٥
ماء	٧٠٠
إيزي مالتي-سيريال بوراتوس	٣٠٠

اعجن العجين لمدة ٤ دقائق بسرعة بطيئة، ثم ٦ دقائق على سرعة عالية،
ثم اتركه ليرتاح على شكل مستطيل لمدة ١٥–٢٠ دقيقة
افرد العجين بسُمك ٥ ملم، ثم قم بطيه طيّتين فرديتين (٣٤)، ثم افرده
بسُمك ١٢ ملم واتركه ليرتاح لمدة ٢٠ دقيقة
افرد العجين بسُمك ٣–٤ ملم واتركه على سطح مرشوش بالدقيق لمدة ١٥
دقيقة، ثم قطعه إلى مستطيلات بحجم ١٨×٨,٥ سم
اتركه ليختمر بالكامل على درجة حرارة ٢٨ مئوية ورطوبة ٨٠٪، لمدة حوالي
١,٥ ساعة
اخبزه على درجة حرارة ١٨٠ لمدة ٩ دقائق

BANO puratos
Food Innovation for Good