

## PANE IN CASSETTA CON ERBE+

### Ingredienti

Erbe+ cod. 605	1000 gr
Acqua fredda	(60%) 600 gr
Olio Evo	(5/8%) 50/80 gr
Sale*	(1,5%) 15 gr
Lievito di birra	(3%) 30 gr

\*Erbe+ è un preparato che per la presenza di erbe, semi e sfarinati è caratterizzato da una sapidità intrinseca elevata e richiede per questo una minore quantità di sale aggiunto con benefici dal punto di vista salutistico.

### Procedimento

Impastare per un tempo prolungato fino a formare una buona maglia glutinica. Temperatura finale dell'impasto 26/28 °C. Lasciar riposare in massa per 20 minuti. Procedere con la spezzatura e una prima formatura e lasciare riposare per altri 30 minuti.

Formatura finale e posizionamento in cassetta. Lasciare lievitare per 60/90 minuti e passare alla cottura in funzione del forno (per pezzature da 300 gr tempo di cottura circa 30 minuti in forno ventilato a 180 °C).

