



PANE IN CASSETTA

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore

PROCEDIMENTO

L'AUTENTICO

acqua
olio d'oliva
lievito di birra

5000g
3000g
200g
150g

Tempi e temperature

Temperatura della pasta 26-27°C

Tempo d'impasto (impastatrici a spirale) 15 minuti

Riposo 10 minuti a 22-24°C

Lievitazione 1 ora a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%

Cottura: 25 minuti a 220-230°C per pezzature da g 500

IMPASTO: impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti in 1° velocità e 11 minuti in 2° velocità.

I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

RIPOSO: lasciare riposare per 10 minuti

SPEZZATURA: tranciare in pezzi da 500 grammi per stampi da cm 10x10x20

FORMATURA: arrotolare bene i pezzi in forma di filone della lunghezza degli stampi, quindi sistemarli negli stampi con la chiusura sul fondo. Gli stampi devono essere oliati.

LIEVITAZIONE: porre in cella di lievitazione a 28-30°C – 75% U.R. per 1 ora circa.

COTTURA: cuocere a 220-230°C con vapore iniziale per 25 minuti.

Gli ultimi 10 minuti aprire la valvola/tiraggio.

Smodellare subito all'uscita dal forno e lasciare raffreddare su una griglia.

COMPOSIZIONE FINALE

AVVERTENZE: i tempi di puntatura e di lievitazione possono variare secondo la temperatura dell'ambiente.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.