

FILONCINI ALLE OLIVE (NATUR ACTIV)

Livello intermedio

PANI SPECIALI A LIEVITAZIONE NATURALE

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

NATUR ACTIV

farina "forte" acqua

PREPARAZIONE

60g Impastare per 10 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti.

1.000g Controllare che la temperatura della pasta sia di 26-27°C.

550g Porre a lievitare per 12 ore a 26-28°C, in alternativa 16-18 ore a 20-22°C.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

Farina di grano duro acqua sale fino

OROMALT

YORK EVOLUTION olive denocciolate in salamoia - messe a scolare la sera prima

PREPARAZIONE

1.000g Impastare tutti gli ingredienti ad esclusione delle olive fino ad ottenere un 600-650g impasto liscio ed omogeneo.

40g Aggiungere le olive e continuare ad impastare per breve tempo.

15q Controllare che la temperatura della pasta sia 24-26°C.

Formare due filoni e lasciarli riposare su assi ben infarinate per 90 minuti a 28-30°C.

3.000g Tagliare dei pezzi di circa 120 grammi della lunghezza di circa 30 centimetri. Porre su teglie e mettere in cella di lievitazione per 60 minuti circa a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%.

Composizione finale

Cuocere con vapore a 220-240°C fino a doratura.