



FILONCINI ALLE OLIVE (NATUR ACTIV)

👤 Livello intermedio

PANI SPECIALI A LIEVITAZIONE NATURALE

PRIMO IMPASTO

NATUR ACTIV

farina "forte"
acqua

60g
1.000g
550g

Impastare per 10 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti.
Controllare che la temperatura della pasta sia di 26-27°C.

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

SECONDO IMPASTO

Farina di grano duro
acqua
sale fino
OROMALT
YORK EVOLUTION
olive denocciolate in salamoia - messe a scolare la sera prima

1.000g
600-650g
40g
15g
10g
3.000g

Impastare tutti gli ingredienti ad esclusione delle olive fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Aggiungere le olive e continuare ad impastare per breve tempo.

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.

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.