



PAN DI SEGALE VALTELLINESE

👤 Livello intermedio

LIEVITATI SALATI

IMPASTO

GRANSEGALE

acqua

FIORDIMADRE

lievito

10.000g

7.600g

200g

300g

Impastare per 10 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti e comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Protrarre comunque l'impasto sino ad ottenere una pasta ben elastica. Controllare che la temperatura della pasta sia di 26-27°C. Lasciare riposare l'impasto per 30 minuti a 22-24°C. Suddividere l'impasto in pezzi da 150 grammi, arrotolarli e formare delle ciambelle. Porre in cella di lievitazione a 22-24°C ed umidità relativa del 70-80% per 50-60 minuti circa su assi ben infarinate.

COMPOSIZIONE FINALE

Prima della cottura girare le ciambelle lievitate e praticare due incisioni parallele sulla superficie infarinata.

Cuocere a 220-230°C per 20-25 minuti circa.

Si suggerisce di aprire la valvola a cottura quasi ultimata per consentire al pane di asciugare bene.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.