

PAN DI SEGALE VALTELLINESE

Livello intermedio

IMPASTO

INGREDIENTI

GRANSEGALE

acqua

FIORDIMADRE

lievito

PREPARAZIONE

10.000g Impastare per 10 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti e

7.600g comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

200g Protrarre comunque l'impasto sino ad ottenere una pasta ben elastica.

300a 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.