



PANE ALLA SEGALE

🏠 Livello base

LIEVITATI SALATI

IMPASTO

GRANSEGALE

acqua

lievito compresso

10.000g

6.000-6.500g

400g

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 20 minuti a 22-24°C. Suddividere l'impasto in pezzi da 250 grammi. Arrotolarli ben stretti in forma di filone e porli a lievitare su teglia con la chiusura nella parte inferiore. Porre in cella di lievitazione a 28-30°C ed umidità relativa del 70-80% per 50-60 minuti circa.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere a 220°C per 40-50 minuti circa.

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.