

PANE A LIEVITAZIONE NATURALE

Livello intermedio

PANE A LIEVITAZIONE NATURALE

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

farina "forte" acqua

NATUR ACTIV

PREPARAZIONE

5.000g Impastare per 10 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti.

2.500g Controllare che la temperatura della pasta sia di 26-27°C.

300g Porre a lievitare per 12 ore a 26-28°C, in alternativa 16-18 ore a 20-22°C.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

farina - per pane acqua BIOCONCEPT sale fino

PREPARAZIONE

5.000g Impastare per 10 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti con il 3.000g primo impasto e comunque fino ad ottenere un impasto liscio.

50-80g Protrarre comunque l'impasto sino ad ottenere una pasta ben elastica.

180-200q Controllare che la temperatura della pasta sia di 24-26°C.

Lasciare riposare l'impasto per 60-70 minuti a 28-30°C e suddividerlo nelle pezzature desiderate (da 100g a 1000g).

Arrotolare la pasta ben stretta in forma di pagnotte, filoncini, ciabattine ecc. Porre in cella di lievitazione a 28-30°C ed umidità relativa del 70-80% per 90

minuti circa.

Composizione finale

Cuocere per 20 minuti a 220-240°C pani da 100g, 40 minuti a 210-220°C pani da 500g, 60 minuti a 210-220°C pani da 1000g.