



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 primo impasto e comunque fino ad ottenere un impasto liscio.

3.000g Protrarre comunque l'impasto sino ad ottenere una pasta ben elastica.

50-80g Controllare che la temperatura della pasta sia di 24-26°C.

180-200g 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.