

PANE A LIEVITAZIONE NATURALE

Livello intermedio

PANE A LIEVITAZIONE NATURALE

PRIMO IMPASTO

farina "forte"	5.000g
acqua	2.500g
NATUR ACTIV	300g

Impastare per 10 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti.
Controllare che la temperatura della pasta sia di 26-27°C.
Porre a lievitare per 12 ore a 26-28°C, in alternativa 16-18 ore a 20-22°C.

SECONDO IMPASTO

farina - per pane	5.000g
acqua	3.000g
BIOCONCEPT	50-80g
sale fino	180-200g

Impastare per 10 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti con il primo impasto e comunque fino ad ottenere un impasto liscio.
Protrarre comunque l'impasto sino ad ottenere una pasta ben elastica.
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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.