



PANE AL LATTE CON UVETTA SULTANINA

🏠 Livello base

PANE AL LATTE A LIEVITAZIONE NATURALE

PRIMO IMPASTO

farina "forte"

1.000g

acqua

500g

NATUR ACTIV

60g

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

PANE & LATTE

1.000g

acqua

550-600g

uvetta sultanina

2.700g

Impastare tutti gli ingredienti con il primo impasto, ad esclusione dell'uvetta sultanina, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Aggiungere l'uvetta e continuare ad impastare per breve tempo.

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 500g).

Arrotolare la pasta ben stretta in forma di pagnotte, filoncini, ciabattine ecc.

Sistemare su assi infarinate, con la chiusura rivolta verso l'alto, per circa 15 minuti.

Porre su teglie e mettere in cella di lievitazione a 28-30°C ed umidità relativa del 70-80% per 90 minuti circa.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere con vapore moderato a 210-220°C per 20 minuti circa i pani da 100g e circa 40 minuti i pani da 500g.



Extraordinary
made simple.