

PANE RUSTICO (GRAN RUSTICO 50%)

Livello base

LIEVITATI SALATI

IMPASTO

GRAN RUSTICO NUCLEO 50%	5.000g
farina tipo 0 - per pane	5.000g
acqua	5.000-5.500g
lievito compresso	400g

Impastare per 15 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti 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 26-27°C.
Lasciare riposare l'impasto per 15-20 minuti a 22-24°C e suddividerlo nelle pezzature desiderate.
Arrotolare la pasta ben stretta in forma di pagnotte o filoncini.
Porre in cella di lievitazione a 28-30°C ed umidità relativa del 70-80% per 50-60 minuti circa.
Se si desidera un pane più rustico porlo invece a lievitare su assi abbondantemente infarinate.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere a 220-230°C per 20 minuti pezzature da 70g, per pezzature da 500g cuocere a 220-230°C per 50 minuti.
Si suggerisce di aprire la valvola a cottura quasi ultimata per consentire al pane di asciugare bene.

irca GROUP
Extraordinary made simple.