

PANE TUMMINIA

Livello base

PANI SPECIALI

IMPASTO

IRCA TUMMINIA	10kg
acqua	5500-6000g
lievito compresso	300g

Impastare per 10-15 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti e comunque fino ad ottenere un impasto liscio.
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 (da 70g a 500g).
Dare una preforma e lasciar puntare una seconda volta per 10 minuti circa.
Formare definitivamente e porre a lievitare a 28-30°C, con 80% di umidità relativa, per circa 45-50 minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

Se desiderato, incidere con lametta i pani lievitati.
Un risultato migliore si ottiene infornando prima che le forme di pane raggiungano la lievitazione massima.
Infornare con vapore moderato e cuocere per 20-25 minuti a 220-230°C pezzature da 70g, 45-50 minuti a 220-230°C pezzature da 500 g.
Protrarre il tempo di cottura con valvola aperta per permettere al pane di asciugare bene.