

PANE TOSCANO (NATUR ACTIV)

Livello intermedio

PANE "SCIOCCO" TIPICO DELLA ZONA TOSCANA E CENTRO ITALIA
A LIEVITAZIONE NATURALE

PRIMO IMPASTO (BIGA)

farina - (280-300W)	5.000g
acqua	2.500g
NATUR ACTIV	300g

Mettere farina e NATUR ACTIV con 2/3 dell'acqua in impastatrice (meglio a BRACCIA TUFFANTI o SPIRALE).
Impastare per qualche minuto ed inserire la rimanente acqua in 2/3 riprese facendo attenzione che venga completamente assorbita.
Impastare fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica (tempo d'impasto circa 10 min per impastatrici a spirale, quelle a braccia tuffanti richiedono tempi di impasto maggiori).
Porre l'impasto in lievitazione per 12-13 ore a 24-26°C, in alternativa 14-16 ore a 20-22°C; l'impasto dovrà quadruplica il suo volume iniziale.

SECONDO IMPASTO

primo impasto	7.800g
farina - (240-250W)	5.000g
acqua	3.400-3.500g
sale	50g
YORK EVOLUTION	100g

Mettere in impastatrice, il primo impasto con farina, sale, YORK EVOLUTION e metà dell'acqua ed impastare per qualche minuto.
Aggiungere la rimanente acqua in 2-3 riprese fino a completo assorbimento.
Impastare fino ad ottenere un impasto liscio e elastico (tempo di impasto circa 10 minuti con impastatrice a spirale e temperatura finale 26-27°C).
Lasciare riposare la pasta in lievitatore per 60-70 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%. (PUNTATURA)

irca GROUP
Extraordinary made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Riprendere l'impasto e rovesciarlo delicatamente su un piano di lavoro ben infarinato, quindi infarinare bene anche la parte superiore della pasta.
Procedere con la pezzatura del pane dividendo l'impasto in pezzi del peso desiderato (g 800).
Dare ai pani una forma quadrangolare (bozza) o allungata (filone) e trasferirli poi su un piano ben infarinato.
Far lievitare i filoni coperti da un panno, per almeno 90 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%.
Raggiunta la lievitazione, trasferirli delicatamente in una teglia.
Infornare ad una temperatura di circa 220-230°C e vaporizzare il forno.
Cuocere per circa 20-25 minuti, a seconda della pezzatura.