



# PANE TOSCANO (NATUR ACTIV)

chef Livello intermedio

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

## PRIMO IMPASTO (BIGA)

### INGREDIENTI

farina - (280-300W)

acqua

NATUR ACTIV

### PREPARAZIONE

5.000g Mettere farina e NATUR ACTIV con 2/3 dell'acqua in impastatrice (meglio a

2.500g BRACCIA TUFFANTI o SPIRALE).

300g 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

---

### INGREDIENTI

primo impasto  
farina - (240-250W)  
acqua  
sale  
YORK EVOLUTION

### PREPARAZIONE

7.800g Mettere in impastatrice, il primo impasto con farina, sale, YORK  
5.000g EVOLUTION e metà dell'acqua ed impastare per qualche minuto.  
3.400-3.500g Aggiungere la rimanente acqua in 2-3 riprese fino a completo assorbimento.  
50g Impastare fino ad ottenere un impasto liscio e elastico (tempo di  
100g 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)

## 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.

Inforrnare ad una temperatura di circa 220-230°C e vaporizzare il forno.

Cuocere per circa 20-25 minuti, a seconda della pezzatura.