

PANE ANTICHI CEREALI

IMPASTO

INGREDIENTI

PANE ANTICHI CEREALI lievito compresso acqua

PREPARAZIONE

10.000g Impastare per 15 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti 300g partendo con circa i 2/3 dell'acqua prevista ed aggiungendola poi in più 6.000-6.500g riprese facendo attenzione che venga completamente assorbita.

Controllare che la temperatura della pasta sia di 25-26°C.

Lasciare riposare l'impasto per 15-20 minuti a 25°C e suddividerlo in

pezzature da 350-400g.

Dare una preforma e lasciar puntare una seconda volta per 10 minuti circa.

Composizione finale

Dare la tipica forma di pagnotta ed inumidire la superficie.

Decorare facendo aderire DECORGRAIN e porre a lievitare in cella a 28-30°C con 80% di umidità relativa per circa 50-60 minuti. Infornare con vapore a 200-210°C per 25 minuti circa ed aprire il tiraggio del forno 5 minuti prima di sfornare.