



PANE ANTICHI CEREALI

🏠 Livello base

PANI SPECIALI

IMPASTO

PANE ANTICHI CEREALI
lievito compresso
acqua

10.000g
300g
6.000-6.500g

Impastare per 15 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti partendo con circa i 2/3 dell'acqua prevista ed aggiungendola poi in più 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.