# PANRUSTICO

## PANI SPECIALI

**LIVELLO DI DIFFICOLTÀ**

## IMPASTO

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| PANRUSTICO | g 10.000 |
| ACQUA | g 5000-5.500 |
| LIEVITO COMPRESSO | g 300 |

### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti in prima velocita e 8 in seconda (impastatrici a spirale) e comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico.

Controllare che la temperatura della pasta sia di 24-26°C.

Lasciare riposare l'impasto per 15-20 minuti a 22-24°C.

Suddividerlo nelle pezzature desiderate (70-500g).

Arrotolare la pasta ben stretta nelle forme desiderate.

Porre in cella di lievitazione a 28-30°C ed umidità relativa del 70-80% per 60 minuti circa.

### COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere a 220-230°C con vapore iniziale: 20 minuti per pezzature da 70g e 50 minuti per pezzature da 500g.

Si suggerisce di aprire la valvola a cottura quasi ultimata per consentire al pane di asciugare bene.