

Ricetta consigliata
Semilavorato ad uso professionale
Pronto Rustico

PANINI, SFILATINI, FILONI

Ingredienti

Farina PRONTO RUSTICO	Kg 10,00
acqua	lt. 6,00 (25° C in estate, 27° C in inverno)
lievito di birra	Kg 0,40

Ricetta

Impastare gli ingredienti lavorandoli con spirale 5 minuti in prima velocità e 5 minuti in seconda.

La temperatura a fine impasto dovrebbe essere di 26° C.

Lasciar puntare per 20–22 minuti.

Spezzare secondo il peso desiderato e far riposare altri 20 minuti prima di formare.

Dopo la formatura, se lo si desidera, si può guarnire con semi (sesamo, papavero, ecc.).

Far lievitare a 28° C per 50–60 minuti.

Infornare ad una temperatura tra i 200 e i 220° C, dando vapore.

La durata della cottura varierà dai 25 ai 60 minuti, in relazione alla pezzatura.

Variante pezzatura e formato del panino.

- Minibaguette rustiche:

spezzare pani da 80 gr, formare a minibaguette e fare tre tagli superficiali, a losanga (a virgola).

Mettere sulle teglie e lasciare lievitare a 28° C per 35-40 minuti ,

Infornare ad una temperatura tra i 200 e i 220° C, dando vapore. Cuocere.

- Spaccatine rustiche:

spezzare pani da 100 gr, formare arrotolando e lasciare riposare a 28° C per 10 minuti.

Schiacciare con un matterello nella parte centrale, capovolgere su assi e lasciare lievitare

a 28° C per 35-40 minuti. Infornare ad una temperatura tra i 200 e i 220° C, dando vapore.

