

Ricetta consigliata

Le farine di Ganaceto

Gemma 100% Grani Italiani

Ingredienti

PANE PUGLIESE

Ingredienti per la preparazione

Impasto diretto:

kg 10 Farina GEMMA o AMBRA del Mulino di Ganaceto
l 6 Acqua
gr 200 Sale
gr 450 Strutto
gr 250 Lievito

Ricetta

Pane Pugliese

Preparazione

1° Impasto:

Mettere nell'impastatrice la farina, il sale, lo strutto e solo 5 litri d'acqua.

Impastare (circa 1.200 battute) e lasciare riposare la pasta in macchina per 10 minuti.

2° Impasto:

Aggiungere il litro d'acqua mancante sciogliendovi dentro il lievito e ripetendo gli stessi tempi del 1° impasto, far lievitare la pasta per 25/30 minuti.

Quindi spezzare la pasta; formare i pani del peso voluto, arrotondarli senza stringerli troppo; metterli poi su delle assi infarinate con la chiusura rivolta verso l'alto e farli lievitare per 50/60 minuti.

Dopo di che si girano i pani, si tagliano in tondo (4 tagli) e si infornano con il forno puntato a 210/220° C.

La cottura varia da pezzatura a pezzatura: per il pane da Kg. 1 occorrono 65 minuti, per il pane da Kg. 0,5 occorrono 45 minuti.

È molto importante tenere le valvole aperte per i primi 15 minuti di cottura.

