

Ricetta consigliata

Farine Panè

Uno Italia

Ingredienti

PANE GRISSONE PANE TRADIZIONALE ITALIANO

Ricetta Estiva

Formazione lievito (Biga)

Farina	UNO ITALIA PANE' kg. 10
Acqua	lt. 4,5
Lievito	gr.100 (1%)

Ricetta

PANE GRISSONE PANE TRADIZIONALE ITALIANO

- Impastare in prima velocità per 3–4 minuti
- Lasciare lievitare 18–20 ore fra i 14° e i 16° C.

Con la temperatura del lievito di circa 22° C iniziare il:

RINFRESCO

Aggiungere:

Farina	UNO ITALIA PANE' kg. 1
Malto	gr. 100
Acqua	lt. 3,5
Sale	gr. 230 (a fine impasto)

- Impastare con spirale per 7–8 minuti in prima velocità e 7- minuti in seconda, in dipendenza della velocità dell'impastatrice.
- La temperatura a fine impasto deve essere di 25° C. circa. Mettere a riposare l'impasto in mastelle oleate per 30 minuti.
- Rovesciare sul tavolo, ben infarinato, e fare pezzi a piacere (100–300 grammi).
- Lasciare lievitare i pezzi su tavole, ben infarinate, per 50–60 minuti.
- Infornare rovesciando i pezzi e stirandoli.
- Cuocere con vapore a temperatura alta per 30 minuti circa.

