

Ricetta consigliata

Farine Panè

Rustì

Ingredienti

CIABATTA RUSTI' Il gusto del pane bianco – Il benessere del pane integrale

Formazione lievito (biga):

Farina tipo 2 Rustì Kg 9,00
Acqua Lt. 4,10
Lievito gr. 100

Impasto: Aggiungere all'impasto biga

Farina tipo 2 Rustì 400 Kg 1,00
Acqua Lt 3,4
Lievito gr 20 (2% sulla farina aggiunta)
Malto gr 100
Sale gr 200 (a fine impasto)

Ricetta

Formazione lievito (biga):

Regolare la temperatura dell'acqua in modo da ottenere la temperatura di 19-20° C a fine impastamento.

Impastare con spirale in prima velocità per 3-4 minuti (5 minuti con tuffante)

Lasciare lievitare per 18-20 ore fra i 14 e i 16° C.

Con la temperatura della biga a 22° C. procedere alla lavorazione finale dell'impasto.

Lavorazione:

Regolare la temperatura dell'acqua aggiunta affinché la temperatura della pasta a fine impasto sia di 26-27° C.

Impastare con spirale per 8-9 minuti in prima velocità (10 minuti con una tuffante) e 5 minuti in seconda velocità (tuffante 6 minuti)

Mettere a riposare l'impasto in mastelle per circa 50 minuti

Rovesciare la pasta sul tavolo ben infarinato, spolverare la superficie della pasta e tagliarla in modo da formare strisce larghe circa 11 cm.

Rivoltare ogni striscia e ripiegare con il palmo delle mani i due bordi longitudinali, evitando di schiacciare.

Allungare la pasta sino a circa 1 metro e sistemare sulle assi ben infarinate

Lasciare lievitare per circa 50 minuti, poi, al momento dell'infornamento, spezzare la striscia in pezzi lunghi circa 35 cm.

Rivoltare, porre sul telaio e infornare, cuocere con vapore, a temperatura alta per circa 30 minuti.

