

Ricetta consigliata

Le farine di Ganaceto

Zaffira 100% Grani Italiani

Ingredienti

PANE BAGUETTE

Ingredienti per la preparazione

Impasto diretto

Kg 10 Farina ZAFFIRA del Mulino Ganceto

l 5,5 - 6 Acqua

g 200 Sale

g 250 Lievito

Ricetta

PANE BAGUETTE

Preparazione

L'impasto deve girare in macchina per circa 1.200 battute, quindi si lascia riposare la pasta per 50 minuti.

Per le operazioni di formatura manuale è consigliabile procedere come segue:

- stirare i filoni una prima volta
- ripetere l'operazione una seconda volta, prima di porre il pane in cella di lievitazione per 45/50 minuti (la cella deve essere puntata ad una temperatura di 35° C. e l'80% d'umidità).

Si consiglia di tagliare a metà lievitazione con il taglio sotto pelle.

La cottura deve essere di 25/30 minuti con il forno ad una temperatura di 250° C.

NB: Si consiglia di aprire le valvole 5 minuti prima di sfornare per favorire l'eliminazione dell'umidità superficiale.

