



## PANE IN CASSETTA

### STEP 1

#### INGREDIENTI

L'AUTENTICO

ACQUA

OLIO D'OLIVA

LIEVITO DI BIRRA

#### PREPARAZIONE

g 5000

#### Tempi e temperature

g 3000

Temperatura della pasta 26-27°C

g 200

Tempo d'impasto (impastatrici a spirale) 15 minuti

g 150

Riposo 10 minuti a 22-24°C

Lievitazione 1 ora a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%

Cottura: 25 minuti a 220-230°C per pezzature da g 500

**IMPASTO:** impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti in 1° velocità e 11 minuti in 2° velocità.

I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

**RIPOSO:** lasciare riposare per 10 minuti

**SPEZZATURA:** tranciare in pezzi da 500 grammi per stampi da cm 10x10x20

**FORMATURA:** arrotolare bene i pezzi in forma di filone della lunghezza degli stampi, quindi sistemarli negli stampi con la chiusura sul fondo. Gli stampi devono essere oliati.

**LIEVITAZIONE:** porre in cella di lievitazione a 28-30°C – 75% U.R. per 1 ora circa.

**COTTURA:** cuocere a 220-230°C con vapore iniziale per 25 minuti.

Gli ultimi 10 minuti aprire la valvola/tiraggio.

Smodellare subito all'uscita dal forno e lasciare raffreddare su una griglia.

## COMPOSIZIONE FINALE

**AVVERTENZE:** i tempi di puntatura e di lievitazione possono variare secondo la temperatura dell'ambiente.



### RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE